



Menu à 44€ Entrée, plat, dessert

OU

Menu à 37€ Entrée et plat ou plat et dessert

Servi tous les jours Midi et Soir

JAMBON PERSILLÉ MAISON, VINAIGRETTE AU MOUT DE RAISIN

OU

FLAN D'ASPERGE BLANCHE DE L'YONNE



RASCASSE POÊLÉE SUR FONDU DE FENOUIL

OU

FILET DE CANETTE RÔTI AU FOUR, SAUCE AU MIEL DE LA MAISON DOSNON



PLATEAU DE FROMAGES OU FROMAGE BLANC

OU

DESSERT DU JOUR

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET ÉLABORÉS MAISON



Découvrez le programme de Nos Soirées à Thème

Le Mercredi 14 Février 2024 : La Saint-Valentin

Les Vendredis 1, 8, 15 et 22 Mars 2024 : Soirées Fruits de Mer

Le Vendredi 22 Novembre 2024 : Soirée Truffes



Les Repas « Cadeaux »

Pour vos invités, c'est l'occasion de passer un moment inoubliable !

Invitations personnalisées et prêtes à offrir.



Séminaire, Repas d'Affaires, Association,

Baptême, Communion, Anniversaire Repas de Famille...



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous consulter

Hôtel le Moulin de la Coudre



Scannez le code

ou rendez-vous sur
<http://questionnaire-qualite-tourisme.fr/91404>

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
SAVOUREUX

