

Entrée + plat ou plat + dessert = 36 €

Entrée + plat + dessert = 44 €

ENTREES :

- Terrine de campagne, pickles et mesclun
- Burrata crémeuse, courgettes grillées et huile de menthe
- Aubergine caramélisée, œuf crémeux et poutargue
- Salade de haricots de la ferme des Zacheries, yata, amandes et pignons de pin

PLATS :

- Risotto aux champignons
- Quenelle de volaille de Bresse, bouillon crémé aux cèpes
- Truite de l'Yonne, tzatzíki, fenouil et huile de trigonelle bleue
- Agneau confit et grillé, bouillon aux épices douces

DESSERTS :

- Abricots rôtis au miel, gâteau aux amandes et glace
- Fondant au chocolat de la maison Saldac, sauce chocolat noir et glace vanille
- Assiette de glaces et sorbets maison, tuiles aux amandes
- Pêches pochées, fruits rouges et chantilly
- Assiette de fromages locaux et fermiers

(Ce menu peut varier en fonction de l'approvisionnement de nos producteurs.)

Prix nets et service compris Toutes nos viandes sont d'origine France