

Entrée + plat ou plat + dessert = 36 €

Entrée + plat + dessert = 44 €

ENTREES :

- Tataki de canard, noisettes et condiment abricot
- Salade de poulpe et haricots borlottos des Zacheries aux herbes
- Potimarron rôti au miel, yata et amandes

PLATS :

- Risotto aux cèpes et courge et noisette
- Gigot d'agneau rôti et rosé, farcis aux mendiants et bouillon aux épices
- Truite de l'Yonne, aubergine et sauce vierge aux poivrons et ail des ours

DESSERTS :

- Fondant au chocolat de la maison Saldac, sauce chocolat noir et glace vanille
- Assiette de glaces et sorbets maison, tuiles aux amandes
- Financier à la pistache, coulis et glace à la mûre
- 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