

Entrée, plat et dessert à 26,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert à 32.00 €

Entrée et plat ou plat et dessert à 22.00 €

Menu enfant à 12,50 €

Notre menu change tous les mois

Menu servi du 12 AVRIL 2019 au 12 MAI 2019

Côté cuisine : Notre brigade se compose de notre second de cuisine Benoît ALLART, De notre apprenti ferdausul ALAM, et du Chef et gérant de l'établissement Nicolas BRELAUD.

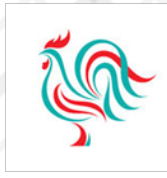
Côté service : Notre équipe est composée de Sylvie, à votre service et de Mike, pour répondre à vos attentes.

Ce menu vous sera servi le jeudi soir, vendredi soir, samedi midi et samedi soir.

Les horaires de service sont pour les soirs de
19 h 00 à 21 h 00

Ce menu est réalisé uniquement à base de produits frais provenant pour la majorité de producteurs locaux, que nous privilégions.

Tous nos plats sont faits maison.



∞ Entrées ∞

Œuf / Vin rouge / Lardons

*Les très traditionnels gros œufs pochés en meurette
oignons grelots et lard « paysan », croûtons frottés à l'ail*

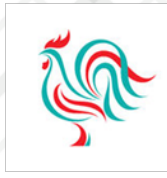
Asperge / Bœuf séché / Parmesan

*Les asperges des jardins de l'Yonne, bœuf séché de « grison »
vieux Parmesan en copeaux et sauce ravigote*

Foie gras / Ratafia / Lentilles

*La terrine de foie gras de canard maison mi-cuit, parfumé au Ratafia,
lentille du « Valravillons » en salade et cébettes*

Tous nos plats sont faits maison.



∞ Plats ∞

Bœuf / Pleurote / Patate douce

*La belle pièce de Filet de bœuf cuit à votre convenance,
mousseline de patate douce, duxelle de pleurotes en persillade*

Jus de viande au Banyuls

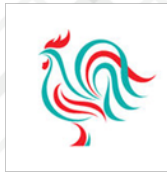
Cabillaud / Moules / Végétale

*Le cabillaud poché en bouillon végétale
petits légumes du moment et jus de marinière crémé au Safran*

Rognon / Céleri / Cognac

*Le rognon de veau cuit au sautoir puis flambé au Cognac,
purée de pomme de terre et céleri*

Tous nos plats sont faits maison.



∞ Fromages ∞

Assiette de trois fromages de la maison Le Roux

∞ Desserts ∞∞

Agrumes / Crémant / Poire

*Salade d'agrumes et sirop au Crémant de Bourgogne
sorbet poire et croquant d'amande à l'orange*

Chocolat / Vanille

Le Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la vanille senteur des îles

Pomme / Caramel / brebis

La tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé

Crème glacée au lait de brebis

Tous nos plats sont faits maison.