

MENU 36 EUROS

(Entrée - Plat - Fromage **ou** Dessert)

MENU 42 EUROS

(Entrée - Plat - Fromage **et** Dessert)

Carottes braisées, réduction de bière, paprika fumé, pistache et chèvre frais

Ou

Gravlax de truite de Crisenon et ses oeufs et crème de topinambour vanillé

Ou

Œuf parfait, mousse de pomme de terre au Chaource, champignons poêlés et écume de lard

•••••

Epaule d'agneau de 48h, velouté de patate douce au curry et confit d'oignons

Ou

Truite de Crisenon et ses légumes de Vault-de-Lugny, notre sauce retour d'Asie

Ou

Comme un risotto d'épeautre aux champignons et parmesan, herbes fraîches

Ou

La suggestion du jour

•••••

Assiette de fromages de notre région

Fromage blanc fermier (sucre, miel, compotée de fruit, échalote/ciboulette)

•••••

La tarte chocolat et noix de pécan, sorbet banane citronnée

Ou

Le fondant aux agrumes et crème glacée pistache salée

Ou

Le Paris-Brest à la noix de cajou et crème glacée au caramel
(à commander en début de repas)

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison



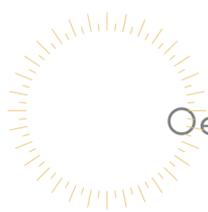
MENU DES GASTRONOMES 58 EUROS

Nous souhaitons avec ce menu pouvoir vous faire découvrir en un repas une série de plats phares de la maison, en plus petites portions pour un joli moment de gastronomie...

Marbré de foie gras maison, compotée de framboise à l'échalote et
toasts de pain d'épices



.....



Oeuf parfait, mousse de pomme de terre au Chaource et
champignons de Vault-de-Lugny

.....

Truite de Crisenon et ses légumes au barbecue, notre sauce retour
d'Asie

.....

Epaule d'agneau de 48h, velouté de patate douce au curry et confit
d'oignons

.....



Assiette de fromages de notre région ou fromage blanc fermier

.....

Le dessert au choix



ENTRÉES

Marbré de foie gras maison, compotée de framboise à l'échalote et toasts de pain d'épices | 20.00 euros
Carottes braisées, réduction de bière, paprika fumé, pistache et chèvre frais | 12.00 euros
Gravlax de truite de Crisenon et ses oeufs et crème de topinambour vanillé | 12.00 euros
Œuf parfait, mousse de pomme de terre au Chaource, champignons poêlés et écume de lard | 12.00 euros

PLATS

Epaule d'agneau de 48h, velouté de patate douce au curry et confit d'oignons | 20.00 euros
Truite de Crisenon et ses légumes au barbecue, notre sauce retour d'Asie | 20.00 euros
Comme un risotto d'épeautre aux champignons et parmesan, herbes fraîches | 20.00 euros
La suggestion du jour | 20.00 euros

FROMAGES

Assiette de fromages de la région (Tomme grise, Epoisses, Chaource, chèvre mi-frais) | 10.00 euros
Fromage blanc fermier | 8.00 euros
(sucre, miel, compotée de fruit, échalote/ciboulette)

DESSERTS

La tarte chocolat et noix de pécan, sorbet banane citronnée | 10 euros
Le fondant aux agrumes et crème glacée pistache salée | 10 euros
Le Paris-Brest à la noix de cajou et crème glacée au caramel | 10 euros
(à commander en début de repas)

Les crèmes glacées et sorbet maison | 3 euros par boule
Sorbets: Banane citronnée ; citron ; mangue/passion

Crèmes glacées: Caramel ; Vanille ; Pistache salée ; Chocolat

POUR NOS PETITS AMOURS

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) | 15.00 euros
Velouté de carottes
Demi pavé de truite bio ou jambon et pressé de pomme de terre
2 boules de glace maison (parfums au choix)