



Menu signature

Entrée et plat / plat et dessert : 28€

Entrée, plat et dessert : 35€

Entrée, plat, fromage et dessert : 40€

Assiette de trio de fromages seule : 8€

Pour commencer ...

Œufs en meurette .

Eggs "Meurette" .

Cannelloni de concombres et fromage de la ferme de Souilly.

Cannelloni of cucumbers and cheese from the Souilly farm.

... Pour suivre ...

Suprême de volaille farci aux chicons et comté.

Tombée d'endives aux noix et son jus de volaille réduit.

Poultry supreme stuffed with endive and Comté.

Fallen endive with walnuts and reduced poultry juice.

Nouilles sautées aux légumes et gambas black tiger snackées.

(peut se décliner sans gambas)

Fried noodles with vegetables and snacked "black tiger" prawns.

(can be used without prawns)

... Pour terminer

Crème brûlée vanille tonka.

Tonka vanilla crème brûlée.

La poire et le chocolat.

Pear and chocolate.

Nos produits sont frais et élaborés maison,

ils sont de ce fait soumis à disponibilité.

Merci de votre compréhension.

Fruits et légumes : Les jardins de Laborde / La ferme du Ravillon

Fromages : Les fromages de Thomas / La ferme de Souilly

Pain : Boulangerie Marais, Aillant sur Tholon

Chocolat : Stéphane Coeugnet, artisan chocolatier

Viandes et poissons : La Ferme de Clavisy / La pisciculture de Criesnon / La Terre du Gavot



Notre Carte

Pour commencer ...

Foie gras maison au naturel et son toast pain d'épice maison. (17€)

Homemade natural foie gras and homemade gingerbread toast.

Saumon gravelax et déclinaison de petits pois. (12€)

Gravelax salmon and variations of small weights.

Œufs en meurette . (12€)

Eggs "Meurette" .

Cannelloni de concombres et fromage de la ferme de Souilly. (10€)

Cannelloni of cucumbers and cheese from the Souilly farm.

... Pour suivre ...

Rumsteack de la ferme de Clavisy, frites maison et sauce barbecue à notre façon.

(18€)

Rumsteak from the Clavisy farm, homemade fries and barbecue sauce our way.

Truite bio de criesnon, beurre blanc et texture de lentilles de Ravillon. (16€)

Organic Creesnon trout, white butter and Ravillon lentil texture.

Suprême de volaille farci aux chicons et comté.

Tombée d'endives aux noix et son jus de volaille réduit. (16€]

Poultry supreme stuffed with endive and Comté.

Fallen endive with walnuts and reduced poultry juice.

Nouilles sautées aux légumes et gambas black tiger snackées. (14€)

Fried noodles with vegetables and snacked "black tiger" prawns.

... Pour terminer

Le Café Gourmand. (14€)

Gourmet coffee.

Nougat glacé, pomme et vanille. (12€)

Frozen nougat, apple vanilla.

Crème brûlée vanille tonka. (10€)

Tonka vanilla crème brûlée.

La poire et le chocolat. (10€)

Pear and chocolate.