

Notre Carte du moment...

Œufs Bio en meurette *des Cocottes de Donzy*

A la duxelle de champignons aux lardons et croûtons

OU

Croquettes de chèvre et Chavignol *de la Grande Brosse*

Au miel de Suilly La Tour et noix du Moulin de Donzy

Méli-mélo de salade des Jardins de Villaine

OU

Terrine de foies de volaille

& Sa confiture d'oignons rouges acidulés

Méli-mélo de salade de saison et oignons frits



Jambon à l'os en Saupiquet

& Sa sauce à l'estragon

Rösti de pommes de terre poêlées & légumes de saison

OU

Poêlée de gambas châtrées,

Marinées à l'huile d'olive et ail nouveau

Risotto à l'encre de seiche et sésame torréfié

Tomates confites à l'huile d'olive



Trilogie de fromages nivernais

& Sa chiffonnade de salade de saison à l'huile de noix du Moulin de Donzy

Suppl. + 6.50€



Petit pot de crème vanille de Tahiti

Fraises françaises marinées au Yuzu

Espuma à la fraise et crumble aux noisettes

OU

Bûchette de cheesecake revisité en praliné feuilleté

A la rhubarbe et gelée d'abricots

Espuma de cacao et chocolat

OU

Coupe de 2 boules : glace ou sorbet « Glace des Alpes artisanales »

OU

Fondant au chocolat noir (67%) **Suppl. + 3.00€**

& Son cœur de chocolat blanc aux noisettes, glace vanille Bourbon

(Pour éviter toute attente : A commander en début de repas)

CUISINE FAIT MAISON ELABOREE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET NON CONGELES

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 19.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT : 26.00€

(Hors suppl.)

Notre souhait le plus cher est de vous accueillir à nouveau, et de reprendre notre rencontre là où nous l'avons laissée... Nous sommes heureux de vous retrouver ! ☺ !

Toutes nos viandes & abats proviennent de France.

Les plats fait maison, sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous sommes à disposition pour la sélection de votre repas, en cas de régimes, d'intolérances ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes dans notre carte peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.