

Menu à 34.00 € par personne

(Entrée, plat, dessert, boissons non comprises)

Menu à 38.00 € par personne

(Entrée, plat, fromages, dessert, boissons non comprises)

Menu à 46.00€ par personne

(Entrée, plat, fromages, dessert, 2 verres de vin compris)

Les mets de ce menu changent au rythme des saisons

Au choix

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Terrine de foie gras aux griottes et sa brioche maison

Saumon gravlax et son délice de Sarzay, pesto d'herbes fraîches

Au choix

Filet de truite, riz sauvage, nage de légumes

Duo de rognons et ris de veau « spécialité du chef »

Filet de bœuf, pommes de terres confites, tomates, champignons + 5.00 €

Au choix

Plateau de fromages régionaux

Assiette gourmande

Profiteroles aux trois parfums

Tarte Tatin aux pommes et son sorbet

Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise