

Menu de l'Instant 32.50€ fromage **ou** dessert
37.50€ fromage **et** dessert

Caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre persillé

ou

Royale de grenouilles à la persillade, émulsion crémée

ou

Saladine gourmande du sud ouest au foie gras

Filet de canard rôti, jus aux baies de cassis

ou

Fricassée de veau français, sauce crémée à la forestière

ou

Assiette océane de la marée, beurre blanc aux agrumes

ou

Faux filet Charollais poêlé, jus aux herbes fraîches (+ 4€)

Faisselle fermière du Brionnais, crème **ou** coulis

ou

Assiette de fromages affinés, noix, raisins

Carte de desserts maison

ou

Coupe de glaces et sorbets 2 boules

Menu bambino: 13.50€

Lasagne charolaise **ou** poisson du marché, garniture

Faisselle fermière **ou** 2 boules de glace et sorbet **ou** Dessert du jour

Carte

Entrées

Salade panachée, œuf dur 6.00€
Terrine maison, salade et condiment 7.50€

Salade du jour xxl 13.50€

Cassiolette de 6 escargots de Bourgogne 8.00€
Cassiolette de 12 escargots de Bourgogne 12.00€

Entrée du menu de l'Instant 9.00€

Plats de la carte

Plat principal du menu de l'instant 22.50€
Assiette végétarienne 16.00€

Tête de veau, vinaigrette aux condiments, pommes vapeurs 16.00€
Lasagne pure bœuf Charolais gratinée à la crème 16.00 €
Poêlée de grenouilles sauvages à la persillade sur réchaud 22.00€

Assiette du jour du poissonnier, garniture de légumes frais 20.00€
Assiette du jour du boucher, garniture du jour 20.00€

Nos Fromages

Assiette de fromages affinés de nos régions 6.50€
Faisselle fermière pure vache, crème ou coulis fruits rouges 5.00 €

Nos desserts maison

Salade de fruits de saison, sorbet 7.50€
Chocolat moelleux, crème anglaise, glace caramel 7.50€
Nougat glacé aux amandes caramélisées, coulis 7.50€
Crème brûlée à la vanille, cassonade 7.50€
Dessert du jour 7.50€

Nos glaces et sorbets

Glaces, Sorbets: Maison maître glacier des alpes
Glaces: Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum Raisin, Café, Pistache
Sorbets: Cassis, Framboise, Fraise, Poire, Citron vert, Passion

- 2 boules 6.00€ - 3 boules 9.00€
Supplément chantilly 1.50€

Coupe avec Liqueur (2 boules + alcool): 10.00€

Sorbet citron vert – Vodka ou Limoncello
Sorbet cassis – Marc de Bourgogne
Sorbet orange – Grand Marnier
Sorbet poire – Poire williams
Glace rhum raisin – Rhum ambré

.Boissons non comprises

Service compris

Provenance de nos produits

Volaille: origine France Boeuf charolais: origine France
Veau: origine France Porc: origine France
Faisselle fermière: GAEC de la Croix Bonnet (Amanzé)