

## **Menu 38 €**

*(Entrée/plat/dessert)*

### **Apéritif :**

Jambon Iberique F. Benito : 150gr / 15€

12 Escargots 16€

### **Entrées :**

12 Escargots

Terrine de cochon et ses condiments

Œuf parfait en meurette

Velouté chou-fleur

### **Plats :**

Jambon à la Chablisienne

Saumon, poireau, beurre blanc

Canard, patate douce, réduction miel/gingembre

**Salade Verte 4 €**

**Comté 18 mois 6 €**

### **Desserts :**

Cheesecake citron/cacahuètes

Banane, chocolat

Brioche perdu, glace vanille

Comté 18 mois

Notre menu est élaboré chaque jour à base de produits frais de saison.

**Menu 38 €**

*(Starter/main/dessert)*

**Apéritif :**

Iberian ham F. Benito : 150gr / 15€

12 Snails 16€

**Starter :**

12 snails

Pig's terrine and pickles

Meurette : Slow cook egg, red wine sauce, pork and mushroom

Cauliflower soup

**Main course:**

Slow cooked ham, tomato cream sauce, potatoes

Salmon, leek, butter sauce

Duck breast, ginger honey glaze, sweet potato

**Green salad 4 €**

**Comté 18 mois 6 €**

**Dessert :**

Cheesecake lemon/peanuts

Chocolate, banana

French toast, caramel, vanilla ice cream

Comté 18 month (cheese)