

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)