



Menu à 32 euros

Jambon persillé à la Dijonnaise

Marbled parsley ham, « Dijon » way

Ou / or

Velouté du Barry à la vanille et ses escargots

Cauliflower creamy soup and snails, notes of vanilla

Ou / or

Rillettes de truite bio de Crisenon

Vinaigrette de radis rose et oeufs de truite

Organic trout from « Crisenon »'s rillettes Pink radish vinaigrette and trout's eggs

Pavé de truite Bio aux Amandes et son beurre mousseux

Organic trout pavé with almonds and foamy butter

Ou / or

Suprême de volaille à la Gaston Gérard

Chicken supremes Gaston Gérard's way (White wine, creme and mustard)

Ou / or

Cocotte de joue de Porc et ses légumes de saison sauce au vin rouge

Pork cheek stewed and vegetables according to the season with red wine sauce

Assiette de fromages de notre Région

Cheeses platter from our region

ou / or

Nougat glacé maison

Homemade Iced nougat

Ou / or

Poire aux Epices au vin rouge de Vézelay

Spiced red wine slowly cooked pear

Ou / or

Moelleux au cœur fondant chocolat et poivre de cassis

Chocolate and blackcurrant pepper lava

Supplément de 4 euros pour Fromage et Dessert