



## Menu à 32 euros

(Entrée—Plat—Fromage *ou* Dessert)

## Menu à 36 euros

(Entrée—Plat—Fromage *et* Dessert)

\*\*\*\*

Terrine de queue de Bœuf cuit au vin de Vézelay

Ou / or

Poêlée d'Escargots en Persillade et ses pleurotes

Ou / or

Salade de Truite Bio de Crisenon marinée à l'Aneth

\*\*\*\*

Souris d'Agneau de 7 heures au Miel de Nitry et Thym

Ou / or

Jambon à l'os cuit maison à la Chablisienne

Ou / or

Truite Arc en ciel en porte-feuille sauce au fenouil

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages de notre Région ou Fromage Blanc fermier de la Fromagerie du Lac

ou / or

Sablé Breton crème au citron meringué

Ou / or

Moelleux au cœur fondant chocolat cuit minute

Ou / or

Cheesecake spéculoos saveur vanille et compoté de Cassis

Ou / or

Assortiment de 2 boules Glace de chez Pédone

\*\*\*\*\*