



CARTE DU MOMENT

Entrées

ŒUFS EN MEURETTE AU PINOT NOIR	15 €
SABLÉ A L'ÉPOISSES ET ANDOUILLETTE DE CHABLIS	19 €
ROULÉ DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ « MAISON », MARMELADE DE MELON	28 €
GRANITÉ « MAISON » AU RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE : 5 €	

Plats

TRUITE DE CRISENON BIO POCHÉ SUR COULIS DE PETIT POIS	27 €
PALERON DE PORC À LA CHABLISIENNE	22 €
FILET DE BŒUF CHAROLAIS À LA PLANCHA, SAUCE AU MARC DE BOURGOGNE	35 €

Fromages

PLATEAUX DE FROMAGES	13 €
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	10 €

Desserts et sélection de vins au verre en accord

MOELLEUX AU CHOCOLAT, BARRY 64 %, GLACE VANILLE ET COULIS FRUITS ROUGES	13 €
<i>BANYULS GRAND CRU CUVÉE CRAYNAL (8CL)</i>	10 €
FINANCIER À LA NOISETTE ET FRAMBOISE FRAICHE	13 €
<i>CHAMPAGNE BRUT (12CL)</i>	14 €
PROFITEROLE AU CHOCOLAT AU LAIT CAMEL BARRY	13 €
<i>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE, DOMAINE DE LA PIGEADE (8CL)</i>	8 €
NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES ET SON SABLÉ SPÉCULOOS	13 €
<i>CRÉMANT CHARDONNAY BRUT BAILLY LAPIERRE (12CL)</i>	8 €

Menu Enfant « Les Petits Gastronomes » :

PLAT/DESSERT 17€ OU ENTRÉE/PLAT/DESSERT 20€

AU CHOIX À LA CARTE, SERVI EN PETITE QUANTITÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
SAVOUREUX

Tous nos produits sont frais et élaborés maison

