



## CARTE DU MOMENT

### Entrées

CŒUFS EN MEURETTE AU PINOT NOIR	15 €
AUMONIERE DE POTIMARRON, CHÈVRE FRAIS DE L'YONNE ET HUILE DE ROQUETTE	19 €
TARTARE DE TRUITE FUMÉE AU RAIFORT ET ZESTE DE CITRON	28 €
GRANITÉ « MAISON » AU RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE : 5 €	

### Plats

DOS DE CABILLAUD POCHÉ AUX ALGUES, BEURRE BLANC AU CHABLIS	27 €
BLANQUETTE DE VEAU À LA TRUFFE DE L'YONNE	28 €
FILET DE BŒUF CHAROLAIS ROSSINI	37 €

### Fromages

PLATEAUX DE FROMAGES	13 €
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	10 €

### Desserts et sélection de vins au verre en accord

MOELLEUX AU CHOCOLAT, COULIS DE NOISETTE ET SA GLACE	13 €
<i>BANYULS GRAND CRU CUVÉE CRAYNAL (8CL)</i>	10 €
TARTELETTE AMANDINE POIRE POCHÉE AU CASSIS	13 €
<i>CRÉMANT CHARDONNAY BRUT BAILLY LAPIERRE (12CL)</i>	8 €
PROFITEROLE AU CHOCOLAT BARRY 64 %	13 €
<i>BANYULS 5 ANS DOMAINE DE BAILLAURY (8CL)</i>	8 €
PAVLOVA AU PAMPLEMOUSSE ROSE	13 €
<i>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE, DOMAINE DE LA PIGEADE (8CL)</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



TOUTS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET ÉLABORÉS MAISON

