

# Guy Vernay Artisan cuisinier depuis 32 ans

Tous nos plats sont élaborés sur place dans notre cuisine au moment de votre commande. Ce qui nécessite une certaine attente.  
Nous vous remercions de votre compréhension

Prix à la  
Carte

## Menu « retour du marché » 19.90 €

Formule servie uniquement le midi, mercredi, jeudi, vendredi  
(Sauf jours fériés)

Une viande ou un poisson selon le marché du jour et sa garniture

Le dessert du jour

## Menu Botte de Nevers

Fromage ou dessert 30 €

Fromage et dessert 34 €

\*\*\*\*\*

Opéra version hiver

Rémoulade de céleri aux crabes, Saumon fumé Label Rouge, 16 €  
Vinaigrette de pommes Granny Smith et oignons rouges

Où

Croustillant de Chèvre à l'andouille de Vire 14 €

Crème de chèvre, Quelques pousses de salade

Où

Cocotte lutée d'escargots de Bourgogne aux lentilles de chènes et persillade 16 €

Où

Terrine de foie de volaille confit, compote de pomme 12 €

&&& &&&

Civet de Cerf à l'ancienne

Garniture forestière et Pommes Grenaille 18 €

Où

Magret de Canard des Landes aux pruneaux et Foie gras 16 €

Embeurrée de chou et pommes Boulangère

Où

Pavé d'Omble chevalier rôti sauce à l'oseille fraîche 15 €

Tagliatelle au beurre

Où

Les Rognons de veau poêlés, sauce crème à la moutarde de lie de vin 16 €

Pommes purée maison

&&& &&&

Croustillant de Crottin chaud, Salade à l'huile de noix 8 €

Où

Trio de fromage affiné de France 9 €

&&& &&&

Votre Choix Parmi Notre Carte de Desserts Maison

Tout changement de plat dans les menus entraîne un supplément

Mise à jour Octobre 2018