

Guy Vernay Artisan cuisinier depuis 33 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 €

Gâteau de Crabe, pamplemousse rose, œufs de saumon
Coulis d'avocat au combawa 16 €

Où

Cromesquis d'escargots de Bourgogne et joue de porc persillé
Quelques pousses de salade printanière 17 €

Où

Asperges violettes et vertes de pays, lamelles de haddock mariné au citron
Œuf poché, Crème légère au vinaigre de vin vieux 15 €

&&& &&&

Fricassée de poulet de Bresse à la crème et aux morilles
Riz pilaf aux petits pois et fèves 19 €

Où

Pavé de Cabillaud au beurre blanc et pommes rattes
Brandade de Morue aux croutons, quelques feuilles de roquette 16 €

Où

La Cote de veau, Poêlée de champignons, jus à l'ail fumé
Jardinière de légumes printanier 18 €

&&& &&&

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

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 mai 2019