

Le Menu

A LA CARTE

ENTRÉE ^{6€}

Oeuf mollet frit et sa crème de champignon
OU

Gambas poêlées, déclinaison de courge

 Suggestion : AOP Chablis Blanc - La Chablisienne Vibrant

PLAT PRINCIPAL ^{14.90€}

Cuisse de canard confite, mélange blé et épinards, céleri fondant
OU

Pêche du jour, risotto crémeux, fondue de poireaux, chips de poireaux

 Suggestion : AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Les Echaillons

DESSERT ^{6€}

Brownie chocolat et glace vanille
OU

Poire pochée, mosse vanille et amandes torréfiées

 Suggestion : Café

CAFÉ GOURMAND ^{7€}

1 Café servi avec ses 3 mignardises du moment