

MENU



NOS ENTREES

B O C A U X

Véritable Gaspacho de tomate 250 gr	10.00€	Mousse de foie de volaille au porto 90 gr	8.00€
Toastine au Saumon 90 gr	10.00€	Terrine de chevreuil, coings, cidre de l'Yonne 90 gr	8.00€
Houmous au cumin 90 gr	8.00€		



NOS PLATS

Blanquette de volaille au citron vert, riz petits légumes 250 gr	15.00€
Confit de bœuf en parmentier 250 gr	15.00€
Lieu, crème aux herbes, purée de pomme de terre aux olives de Kalamata 250 gr	15.00€
Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano 250 gr	15.00€
Confit de bœuf en parmentier XL 350 gr	18.00€
Penne à la véritable Bolognaise XL 350 gr	18.00€



NOS DESSERTS

Cheesecake, compotée d'abricot au romarin 120 gr	9.00€
Crème caramel au beurre salé 120 gr	9.00€
Mi-cuit chocolat Valrhona 90 gr	9.00€
Petite crème à la vanille de Madagascar 120 gr	9.00€

MENU



OUR STARTERS

J A R S

Real Tomato Gazpacho 250 gr	10.00€	Chicken liver mousse with port 90 gr	8.00€
Toastine with salmon 90 gr	10.00€	Terrine of deer, quince, cider of Yonne 90 gr	8.00€
Hummus with cumin 90 gr	8.00€		



OUR DISHES

Poultry bench with lime, rice small vegetables 250 gr	15.00€
Confit of beef in parmentier 250 gr	15.00€
Place, herb cream, mashed potatoes with Kalamata olives 250 gr	15.00€
Risotto of shells with courgettes, rosemary and Grana Padano 250 gr	15.00€
Confit of beef in parmentier XL 350 gr	18.00€
Penne with real Bolognese XL 350 gr	18.00€



OUR DESSERTS

Cheesecake, apricot compote with rosemary 120 gr	9.00€
Salted butter caramel cream 120 gr	9.00€
Semi-cooked chocolate Valrhona 90 gr	9.00€
Small vanilla cream from Madagascar 120 gr	9.00€