

La Carte

Entrées

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON : Feuilleté d'escargots persillés	12,00 €
Salade de chèvre chaud en croûte de fruits secs	8,00 €
Petit Pâté maison aux foies de volaille	8,00 €
Jambon du Morvan, mesclun de salades	8,00 €
Petite tourte à l'époisses, pâte brisée au thym, mesclun de salades	10,00 €

Plats

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON : Jambon cuit au Chablis, sauce persillée	20,00 €
Gratiné de gnocchis aux légumes, pesto et parmesan	17,00 €
Œuf cocotte à l'époisses et jambon cru	14,00 €
Le coq au vin du chef	22,00 €
Fricassée de poulet au romarin et poivre de Malabar	19,00 €
Risotto de moules et chorizo ibérique au curry brut	19,00 €

Les Grandes Assiettes

Grande salade de chèvre chaud en croûte de fruits secs, jambon du Morvan	12,00 €
Petite tourte à l'époisses, jambon du Morvan, mesclun de salades	13,00 €

Les Pinsas (sur place ou à emporter)

(Spécialité italienne qui ressemble à une pizza dont la pâte, plus légère et plus digeste, est composée d'un mélange de farine de blé, soja et riz)

Pinsa chorizo	14,00 €
<i>Sauce tomate, fromage, chorizo, tomates séchées, roquette</i>	
Pinsa Jambon	14,00 €
<i>Sauce persillée, fromage, champignons, jambon cuit au chablis, tomates séchées</i>	
Pinsa végétarienne	14,00 €
<i>Sauce tomate, fromage, Légumes, pesto, parmesan</i>	

Fromages et Desserts

Assiette fromagère de notre région	7,00 €
Fromage blanc de campagne, confiture ou crème	6,00 €
SPÉCIALITÉ DE LA MAISON : Dessert gourmand du Soleil parfumé au rhum, crème pistache	8,00 €
Fleur feuilletée de pommes, crème Amaretto	8,00 €
Coupe de glace 3 boules	7,00 €
Profiteroles sauce chocolat pralin	8,00 €
Coupe vacherin	7,00 €