

CARTE GASTRONOMIQUE

*FAIT MAISON

ENTREES

- Crème de lentilles, œuf bio poché et lardons poêlés 8€
- Le pressé de lapin fermier aux petits légumes de saison, éclats de noisette et son mesclun 10€
- La cassolette d'escargot de Bourgogne à la crème d'ail et persil à l'absinthe et tomate confite 12€

PLATS

- Ballotine de volaille fermière à la duxelle de champignons, jus d'estragon à l'huile de truffe et sa poêlée forestière 16€
- Gigot d'agneau de lait « dit de sept heures » au jus de viande corsée à l'ail et son gratin dauphinois à l'ancienne 16€
- Blanquette de lotte ou de st Jacques, riz sauvage au chorizo 18€

DESSERTS

- L'onctueuse crème brûlée à la fève de tonka et sa gavotte 6€
- La véritable tarte des sœurs tatin et son pot de crème de Lésigny 8€
- Le choco d'or, crème anglaise à la vanille de Madagascar 9€

* Supplément de 4€ pour le service sur place

* Tous nos plats sont faits maison et élaborés avec des produits frais de qualité et régional