

## ***Les Entrées :***

***10.00 euros***

*Cassolette d'escargots de Guilaine, dés de jambon cru et crème de maïs*

*Assiette de jambon « porc plein air du Morvan »*

*Entrée découverte*

*Terrine de gibier aux fruits secs selon la chasse et condiment de betterave*

## ***Les Plats :***

***19.50 euros***

*Plat découverte*

*Cocotte de manchons de canard en aigre doux de fruit*

*Paleron de Charolais confits au pinot noir et aux épices*

*Grande assiette de légumes selon le marché*

*Poisson du moment*

## ***Les Fromages :***

***5.50 euros***

*Le vrai fromage blanc de Johann*

*Assiette de « chez Vincent et Mélanie »*



## ***Les Desserts :***

***6.50 euros***

*Pressé de pommes, sablé pain d'épices, crémeux pistache et caramel d'abricots secs*

*Dessert découverte*

*Délice au chocolat et granola praliné, insert aux agrumes*

*Parfait glacé châtaigne, mousse cassis et biscuit thé vert*

*« La gourmandise, ce n'est pas de manger trop, c'est de prendre du plaisir à manger.»*

*Michel Onfray*

*Engagés dans une démarche de transparence et de qualité nous proposons une cuisine régionale et créative, élaborée sur place à partir des produits frais choisis avec soin pour leur authenticité, leur fraîcheur et leurs saveurs chez les nombreux producteurs locaux*



### **Menu 36.00 €**

*Entrée, plat, fromage et dessert  
à composer vous même dans la carte  
selon votre goût*

### **Menu 32.00 €**

*Entrée, plat, fromage ou dessert  
à composer vous même dans la carte  
selon votre goût*

### **Menu du jour : 14.00 €**

*Entrée, plat, fromage, dessert et café  
Pas de changement possible  
Sauf soir, samedi, dimanche et férié*

### **L'assiette du Terroir : 20.00 €, sauf samedi, dimanche et férié**

*Terrine de gibier sur salade  
Paleron de Charolais confit, écrasée de pommes de terre  
Fromage local  
(Le tout servi en même temps sur la même assiette)  
(Sans changement possible)*

### **Menu enfant : 8.00 €** *(Jusqu'à 12 ans)*

*Crudités du moment ou charcuterie  
Steak, pomme de terre  
Fromage blanc ou Glace*

### **Menu P'tiots Gourmands**

*Nous proposons aux enfants ou aux petits  
appétits de découvrir les plats de la carte  
servis en demi-portion à demi-tarif*

### **Les Quatre heures traditionnelles : 13.00 €**

*Jambon de Pays, Rosette, Terrine  
Omelette (lardons, champignons ou herbes) ou les œufs au lard du Rémi  
Fromage blanc à la crème*

*(Service à partir de 19h00)*

*Merci de nous préciser vos éventuelles allergies*

*Tout couvert utilisé sera facturé 10 €*