

Aujourd'hui notre menu déjeuner

Uniquement le midi du mercredi au vendredi SAUF jours fériés

...Les Entrées

Oeuf poché de la ferme du moulin, céleri cuit au foin, jus orange/sarrasin.

Raie voilée vapeur, poireaux cuit a la cheminée et bouillon tiède.

Saint Jacques cru et tiède, algues et noix de pécan (+9€).

...Les Plats

Lieu jaune, choux fleur et marron grillé, citron meyer, velour "bardabé".

Paleron de veau, purée de carotte aux agrumes, choux de bruxelles.

Coeur de ris de veau grillé ou Filet de boeuf de Galice (+18€).

...Les Desserts

Mangue et ananas, crémeux sésame et tuile coco.

Capuccino, noisette du piémont, ganache chocolat noir, glace café du pérou.

Entrée + Plat+ Dessert : 33€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 39€



Menu surprise -avant 12h45-

2 Entrées /1 Plat/Fromage/Dessert 66€ Accord mets et vins 38 €

2 Entrées /2 Plats /Fromage/Dessert 76€ (uniquement le soir) Accord mets et vins 45 €

Menu Végétarien 3 plats salés/fromage/dessert 60€ Accord mets et vins 38 € et 45 €

Le samedi midi, nous proposons une carte et le menu surprise en trois plats.

Le Pain au Levain et petit épeautre

la farine Bio du moulin Gribory

Chocolat Kaoka Bio

L'Huile d'Olives de Sicile de Cédric

Les Légumes Bio de Luc,
Benjamin et Chloé



les poissons en direct de Melissa

Si un produit ne vous convient pas ou si vous avez une allergie, faites le nous savoir.

Réservation/booking : www.latoursancerre.fr or 0248540081