

Menu Déjeuner d'août

Uniquement le midi du mercredi au vendredi (hors jours et week-end fériés)

Les Entrées

Oeuf poché, aubergines tièdes, jus de poivrons confit (épluchés:).

Daurade coryphene légèrement cuite, bouillon de légumes juste chaud et herbes.

Foie gras de canard, betteraves au sel et aux douces épices (+10€)

Les Plats

Merlan à l'étuvée, lentilles du berry, pak choi au citron confit.

Poitrine de cochon grillé, pomme de terre, tomates confites et courgettes.

Coeur de ris de veau grillé " " " (+ 14 €).

Les Desserts

Abricot, praliné, noisettes du piémont et sorbet persil.

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

Entrée + Plat+ Dessert : 36 € -1 plat= 28€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 45 €



Menu Surprise (avant 12 h 45 et pour le dîner)

2 Entrées + 1 Plat + Fromage + Dessert = 68 € + Accord mets et vins à 42 €

Menu Végétarien 3 Plats Salés + Fromage + Dessert = 60 € + Accord mets et vins à 38 €

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

Réservation/booking : www.latoursancerre.fr or 0248540081