

## Menu Déjeuner Octobre

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

### Les Entrées

Oeuf poché, lentilles en fraîcheur, pomme et curry vert.

Dorade royale crue , tarama, jus froid et relevé et noisettes.

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

### Les Plats

Lieu Jaune de ligne, coco de Paimpol et tomate.

Paleron de veau, navet, patate douce et agrumes.

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

### Les Desserts

Fruit rouge, crème chocolat blanc vanille et sorbet persil.

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

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

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 45 €

Oeuf et volaille de la ferme du moulin\*



### 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](http://www.latoursancerre.fr) or 0248540081