

Menu Déjeuner Décembre

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

Les Entrées

Oeuf poché*, curry vert, pomme granny smith et pomme de terre.
Saumon d'Écosse cuit en gravlax, tarama, noix et jus terre et mer.
Foie gras de canard, betteraves au sel et aux douces épices (+10€)

Les Plats

Daurade sébaste, carottes, châtaignes grillées et émulsion tomate.
Volaille*, oignons grelots, chou fleur et agrumes.
Coeur de ris de veau grillé " " " (+ 14 €).

Les Desserts

Fruits, ganache 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 or 0248540081