

Menu Déjeuner

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

Les Entrées

Risotto, parmesan et pleurottes séchées.

Flétan cuit en vapeur douce, jus de cresson et poireaux à la braise.

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

Les Plats

Cabillaud skreî, chou-fleur, châtaignes grillées et jus au vin jaune.

Poitrine de cochon, patates douces et agrumes.

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

Les Desserts

Agrumes, ganache vanille et sorbet livèche.

Tout choco, cookie juste cuit, caramel, glace café

Entrée + Plat+ Dessert : 39 € moins 1 plat= 30€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 46 €



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+ 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.

Réservez/booking : www.latoursancerre.fr or 0248540081