

Entrées

Foie gras mi-cuit, brunoise d'asperges blanches, vertes et petits pois maraichers

ou

Tartelette de chèvre chaud, panaché de mesclun aux graines de sésame grillées

ou

Verrine de rilette de saumon fumé à la Clé Toise et légumes de saison

Plats

Poisson du marché (selon arrivage), sauce Noilly Prat et pesto échalotes persil, garnitures

ou

Pavé de boeuf charolais (« Origine France »), jus Rossini et garnitures

ou

Souris d'agneau confite au miel et soja, jus d'ail rose et garnitures

Fromages ou Dessert

(possibilité d'avoir les deux en supplément 5€)

Fromage blanc fermier du Brionnais ou fromages affinés

Dessert à choisir selon fabrication du jour

Menu à 35€

Menu

Entrées

Mesclun printanier et samosa de légumes façon tian

ou

Terrine de canard maison, son bouquet de salade au balsamique réduit

Plats

Tranche de charolais, beurre de cuisson et garnitures.
(« Origine France »)

ou

Émincé d'un lapin de Bourgogne façon Occitanie, garnitures.

Fromages ou Dessert

(possibilité d'avoir les deux en supplément 5€)

Fromage blanc fermier du Brionnais ou fromages affinés

Dessert à choisir selon fabrication du jour

Menu à 26€