

Les Entrées Traditionnelles

- Les 12 Escargots en crème de persil et sa chantilly 13,00€
- Les Oeufs en Meurette 8,50€
- La Tartines Mendiant sur Epoisses tiède et son Jambon du Morvan 11,00€
Pain Boulangerie Millot

Les Entrées Bistronomiques

- Les Ravioles de Foie gras en bouillon Viking 15,00€
- Le Saumon Gravelax sur lentilles aux épices douces et œuf parfait 15,00€
lentilles Bio de Monsieur Méan à Cruzy le Châtel

Les Plats Traditionnels

- Le Jarret de Cochon confit au miel d'oignons 15,00€
- La Tête de Veau en Soupière de la Grand-Mère 16,00€
sauce Ravigote
- La Souris d'Agneau en 2 cuissons et son jus au thym 22,00€

Les Plats Bistronomiques

- Les Ris de Veau poêlés , crème de cèpes 24,00€
- Le Risotto vialone crémeux aux gambas et chorizo de charolais 24,00€
- Le Tournedos Charolais Rossini , crème épices foie gras 24,00€

**Les Mets sont accompagnés de légumes du marché
Marternaud et Laurin Primeur**

- **La cuisine est faite en Cuisine by Cécile et Céline
Candice en Pâtisserie**