

Menu Découverte

Tagliatelles de céleri, poitrine confite
de la ferme du Bout de Chemin,
Cazette et cabrache du Morvan

Saint-Jacques et foie gras

Raviole de boudin noir, coquillages
et vin jaune

Filet mignon de veau de Clavizy,
châtaignes, champignons et Tonka

Butternut, glace au grué de cacao et
praliné, graines de courges

75€ hors boissons

25€ accord vins (3 verres)

12€ accord sans alcool (3 verres)

La Carte

RESTAURANT

Entrées

Tagliatelles de céleri, poitrine confite de la ferme du Bout de Chemin, Cazette et cabrache du Morvan	22 €
Saint-Jacques et foie gras	28 €

Plats

Raviole de boudin noir, coquillages et vin jaune	35 €
Filet mignon de veau de Clavizy, châtaignes, champignons et Tonka	38 €

Fromages

Assiette de fromages	15 €
----------------------	------

Desserts

Butternut, glace au grué de cacao et praliné, graines de courges	15 €
Figues en texture, crémeux au miel des Ruchers du Moulin et glace aux feuilles de figuier	15 €