

La carte du restaurant :

Entrées :

Ballotine de volaille, confiture oignons et miel.	9,00 €
Les œufs pochés en meurette au vin rouge, champignons, lardons, oignon frit.	9,00 €
Croustillant chaud d'escargots, beurre ail.	13,00 €
Saumon fumé par nos soins, blinis, salade.	13,00 €
Foie gras froid maison, salade, toast.	16,00 €
Assiette Lesclette : Foie gras, saumon fumé, ballotine volaille, croustillant escargots.	16,00 €

Poissons :

Filet de poisson, suivant arrivage, sauce douce au thym.	15,00 €
Poêlée de grenouilles persillées	18,00 €
Filet de sandre, sauce échalote beurre rouge.	20,00 €

Viandes :

Basse côte de bœuf braisée au four, son jus.	15,00 €
Râble de lapin désossé, farce champignons, son jus.	18,00 €
Magret de canard rôti, sauce miel et citron.	18,00 €
Faux-filet Charolais, son jus servi à part.	24,00 €
Entrecôte Charolais, son jus servi à part.	26,00 €
Fricassée de ris de veau aux morilles.	26,00 €

Fromages :

Assiette de fromages, quatre sortes.	3,50 €
Faisselle fermière, Domaine de la Bourdonnière, Curbigny	3,50 €
Pause Clayettoise : 1 boule de sorbet griotte et sa liqueur fruits rouges	3,50 €

Desserts : détails sur carte des desserts

Glaces ou sorbets 3 boules.	5,50 €
Œuf a la neige, crème anglaise, caramel beurre salé.	4,50 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise.	6,00 €
Trilogie de crème brûlée : à la vanille, aux marrons et aux agrumes	6,00 €
Crèmeux noisette et son sablé.	6,00 €
Verrine aux pommes, mousse cannelle, crumble.	6,00 €
Sorbet cassis et son verre de marc de bourgogne.	8,00 €
Sorbet citron et son verre de vodka ou liqueur citron jaune.	8,00 €
Sorbet griotte et son verre de liqueur fruits rouges.	8,00 €
Assiette gourmande 5 desserts.	10,00 €