

Entrées



Caquelon d'Escargots de Bourgogne par 6 ou 12	11 € / 21 €
Pâté Chaud du Morvan, Jus Réduit	11,00 €
Œufs Parfaits, Velouté de Butternut, Eclats de Noisette	12,00 €
Traditionnels Œufs en Meurette	13,00 €
Tartare de Dorade, Kiwi et Avocat	15,00 €
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit, Chutney de Coing, Toast Brioché	17,00 €

Plats



Joue de Porc Confite, Sauce Chasseur <i>Légumes d'Automne Glacés</i>	18,00 €
Magret de Canard, Sauce Myrtilles <i>Mousseline de Rutabaga</i>	20,00 €
Paleron de Bœuf à la Bourguignonne <i>Ecrasé de Pommes de Terre</i>	22,00 €
Filet de Truite <i>Courge Rôtie Saveur Noisettes Torréfiées</i>	22,00 €
Suprême de Volaille Fermier Label Rouge <i>Risotto aux Cèpes</i>	24,00 €
Pavé de Saumon, Crème de Langoustine <i>Riz Basmati</i>	24,00 €
Filet de Bœuf, Jus Truffé <i>Gatin de Pommes de Terre</i>	32,00 €

Fromages

Faisselle de Fromage Blanc	8,00 €
L'Assiette de Fromage « Epoisses et Chaource »	13,00 €

Tous nos Plats sont faits Maison





Desserts

Brioche Perdu, Glace Caramel Beurre Salé	8,00 €
Salade de Poire en Verrine Pochée au Vin et son Sorbet	8,00 €
Tarte Fine aux Pommes, Sorbet Granny Smith	8,00 €
Pavlova Mont Blanc	9,00 €
Forêt Noire Revisitée	9,00 €



Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de service

Prix Net – Service Compris

La liste des Allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande

MENU RÉGIONAL

Le Bourguignon

43 €

Traditionnels Œufs en Meurette

Ou

Caquelon d'Escargots de Bourgogne

Par 6

Filet de Truite

Courge Rôtie Saveur Noisettes Torréfiées

Ou

Paleron de Bœuf à la Bourguignonne

Ecrasé de Pommes de Terre

Tarte Fine aux Pommes,

Sorbet Granny Smith

Ou

Salade de Poire en Verrine,
Pochée au Vin Blanc et son Sorbet

