

Entrées



Escargots de Bourgogne en Coquille par 6 ou 12	11 € / 21 €
Traditionnels Œufs en Meurette	13,00 €
Burrata, Tomate Cœur de Bœuf, Pesto Basilic et Pignon Grillé	13,00 €
Melon Charentais, Jambon Cru Affiné et Miel du Morvan	15,00 €
Carpaccio de Bœuf Charolais, Pétales de Parmesan et Roquette	16,00 €
Gaspacho de Langoustine, Gravelax de Daurade aux Salicornes	18,00 €

Plats



Escalope de Volaille Gratinée, Tomates Confites, Sauge et Mozzarella <i>Pommes de Terre Grenailles</i>	18,00 €
Carré de Cochon « Duroc de Batallé » Roti au Thym <i>Ratatouille Provençale</i>	20,00 €
Filet de Truite Meunière <i>Légumes du Moment</i>	23,00 €
Paleron de Bœuf à la Bourguignonne <i>Gratin de Pommes de Terre</i>	24,00 €
Tartare de Bœuf Charolais, Préparé par nos soins <i>Pommes Frites</i>	25,00 €
Filet de Bar à l'Anis Vert <i>Fenouil Rôti</i>	26,00 €
Filet de Bœuf aux Baies de Poivre Vert <i>Pommes Frites</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

Crème Brulée à l'Anis de Flavigny	8,00 €
Abricot Rôti au Miel et Romarin, Sorbet Yogourt	8,00 €
Cœur Coulant au Chocolat et Glace Vanille	9,00 €
Salade de Fraises et Nectarine à l'Estragon	9,00 €
Nougat Glacé à la Pistache	9,00 €
Coupe Glacée à la Bourguignonne	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

6 Escargots de Bourgogne
en Coquille

Filet de Truite Meunière

Légumes du Moment

Ou

Paleron de Bœuf à la Bourguignonne
Gratin de Pommes de Terre

Crème Brulée à l'Anis de Flavigny

Ou

Coupe Glacée Bourguignonne

MENU DU

Marché

Entrée – Plat – Dessert

30 €

Entrée – Plat

Ou Plat - Dessert

26 €

Plat – Café

20 €

