

MENU à 40€

-

Saumon mariné maison

ou *Pâté de canard /chutney*

ou *Foie Gras / Chutney*

-

ou *poitrine de pigeon,jus de carcasse*

ou *Filet de bœuf sauce vigneronne*

ou *risotto /petits pois /écrevisses*

-

Assiette de Fromages

-

Dessert au Choix

la Tarte Fine supplément 4.00€ à commander en début du repas

Menu bistro

-

Entrée/plat :20.00€

Entrée/plat/dessert :24.00€

Entrée/plat/fromage/dessert : 28.00€

-

Les entrées

Soupe à l'oignon

Ou salade de choux aux lardons

Ou hareng mariné pommes de terre à la crème

Ou Jambon persillé

Ou pâté de campagne

6 escargots de Bourgogne

Ou œuf en meurette

Entrée : 9.00€

Les plats 15.00€

-

Bœuf bourguignon

Ou Magret de canard au cassis

Ou rognon de veau béarnaise

Ou suprême de volaille sauce à l'époisses

Ou jambon à la crème au chardonnay

Ou hamburger maison

-

Fromage blanc /crème

Ou Epoisses

Ou crème au caramel

Ou tarte Tatin

Ou poire au vin/cassis

Crème brûlée

ENTREES

Cocktail avocat/crabe/crevette 18.00€

Tartare de thon 16.00€

Salade niçoise 16.00€

Salade César 14.00€

Asperges sauce mousseline 20.00€

Soupe à l'oignons 9.00€

Jambon persillé 14.00€

Paté de canard /chutney 15,00€

Foie Gras / Chutney /toasts ½ 12.00€ 19,00€

Saumon Mariné / Bouquet de Salades ½ 12.00€ 18,00€

Escargots de Bourgogne 9€ les 6 / 16€ les 12

Œufs en Meurette 9€ les 2 / 15 € les 3

Pied de Veau Sauce Poulette 15,00€

PLATS

<i>6 grenouilles persillade 24€ /crème estragon</i>	<i>28.00€</i>
<i>Wok gambas/légumes sautés/risotto</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cabillaud jus de crustacés</i>	<i>20.00€</i>
<i>Sole meunière 1kg pour 2 personnes</i>	<i>80.00€</i>
<i>Selle d'agneau artichaut poivrade</i>	<i>39.00€</i>
<i>Entrecote charolaise jus réduit aux échalotes</i>	<i>34.00€</i>
<i>Ris de veau /asperges/morilles</i>	<i>35.00€</i>
<i>Gras double à la moutarde</i>	<i>15.00€</i>
<i>Magret de canard /sauce poivre ou cassis</i>	<i>24.00€</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>24.00€</i>
<i>Tartare au Couteau dans le Filet</i>	<i>20,00€</i>
<i>Tête de veau /sauce gribiche</i>	<i>20.00€</i>
<i>Pigeon désossé rôti / jus de carcasse</i>	<i>38.00€</i>
<i>Poulet de Bresse rôti pour 2 personnes</i>	<i>78.00€</i>
<i>Menu enfant jusqu'à 12ans</i>	<i>12,00€</i>

DESSERTS

<i>Gratin de framboises</i>	<i>9.00€</i>
<i>Framboises Melba</i>	<i>9.00€</i>
<i>Framboises au sirop de vin rouge</i>	<i>9.00€</i>
<i>Marquise au Chocolat</i>	<i>9,00€</i>
<i>Moelleux au Chocolat (10 minutes de cuisson)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Salade d'Agrumes au Grand Marnier</i>	<i>9,00€</i>
<i>Crème Brulée Vanille Bourbon</i>	<i>9,00€</i>
<i>Riz au lait au Caramel Beurre Salé</i>	<i>9,00€</i>
<i>Tarte fine aux Pommes (A commander en début de repas)</i>	<i>12,00€</i>
<i>Crêpes à l'Orange / Grand Marnier</i>	<i>9,00€</i>
<i>Faiselle de Fromage Blanc à la Crème</i>	<i>5,00€</i>
<i>Assiette de Fromages</i>	<i>12,00€</i>

Prix TTC, service compris. / Toutes nos viandes sont origines France