






Plats du Terroir

	<i>Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i>	12.00 €
	<i>Les Escargots de Bourgogne</i> * les 6	12.50 €
	* les 9	18.00 €
	* les 12	22.00 €
	<i>Les Œufs Pochés en Meurette</i> « Œuf plein air, Ferme du Pontot, Gevrey Chambertin »	13.50 €
	<i>Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté</i>	18.80 €
	<i>Le Poulet Fermier « Label Rouge Bourgogne Noir » façon Coq au Vin, Pommes Vapeur</i>	22.50 €
	<i>Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches</i>	20.00 €

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats
vous seront transmises sur demande.*



*Tous les plats « Faits Maison »
sont élaborés sur place par des professionnels
à partir de produits bruts*

Prix nets

Entrées

☰	<i>Le Velouté de Butternut, Emulsion au Thym</i>	11.50 €
☰	<i>La Terrine de Gibier, Chutney aux Fruits du Mendant</i>	12.80 €
☰	<i>Le Duo de Saumon Fumé et Mariné, Mesclun et Vinaigrette d'Agrumes</i>	14.50 €
☰	<i>Le Foie Gras de Canard Mi Cuit, Confit de Mangue au Poivre de Timut</i>	18.90 €
☰	<i>Les 6 Huîtres Marennes d'Oléron n°3</i>	18.00 €

Coin Canaille

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>	
☰	<i>La Cerveille d'Agneau Poêlée, Beurre Citron et Câpres</i>	14.00 €	18.50 €
☰	<i>L'Emincé de Tête de Veau, Sauce Gribiche</i>	12.00 €	16.80 €




Plats Végétaliens

☰	<i>Le Velouté de Butternut</i>	11.50 €
☰	<i>L'Assiette de Légumes de Saison</i>	18.80 €

Prix nets





Poissons

(Selon arrivage)

- | | | |
|--|--|---------|
|  | <i>Le Filet de Plie Meunière,
Potimarron Rôti</i> | 18.80 € |
|  | <i>Le Bar Rôti, Emulsion au Corail d'Oursin
Perles de Légumes d'Antan</i> | 24.00 € |
|  | <i>Les Noix de Saint-Jacques Poêlées, Crème Citron-Vert et Vanille
Etuviée de Poireaux Légèrement Safranés</i> | 28.80 € |

Viandes

Toutes nos viandes bovines proviennent de bœuf né, élevé et abattu en France.

- | | | |
|--|--|---------|
|  | <i>La Cuisse de Pintade Désossée Farcie,
Risotto aux Champignons « Champignonnière de Dijon »</i> | 18.50 € |
|  | <i>Le Tournedos de Mignon de Porc, Cuit Basse Température
Jus au Pain d'Epices Maison, Navets Boule d'Or</i> | 20.00 € |
|  | <i>Les Ris de Veau Rissolés, Jus au Ratafia
Tagliatelles Fraîches</i> | 28.80 € |
|  | <i>Le Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Os à Moelle et Sel Noir d'Himalaya
Pommes de Terre Fondantes</i> | 29.80 € |

Menu Terroir & Saison

Changement Hebdomadaire

<i>Entrée et Plat ou Plat et Dessert</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	<i>32.50 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>38.00 €</i>

☰ *L'Emincé de Saumon Ecossais aux Agrumes et Baies Roses*

☰ *ou Les Six Escargots de Bourgogne*

☰ *ou Les Œufs Pochés en Meurette*

ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne

☰ *La Marmite de Cabillaud, Bisque de Langoustines, Petits Légumes*

☰ *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*

☰ *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*

☰ *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

☰ *Le Sablé Noisette, Ganache Montée au Chocolat Noir, Confit de Mangue au Citron Vert*

☰ *ou Le Miroir aux Fruits Rouges*

☰ *ou Les Crêpes à la Crème de Cassis*

*ou Le Duo de Sorbet Pêche de Vigne & Glace Pain d'Epices **

**Les glaces proviennent de la maison « Glaces des Alpes »*

Menu Enfant 12 €

(jusqu'à 12 ans)

Prix nets

Menu Dégustation 48.00 €

*Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne
« Maison Sabatier »*



Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté



Les Trois Escargots de Bourgogne



Le Sorbet au Marc de Bourgogne

L'Œuf Poché en Meurette



Le Coq au Vin

L'Assiette de Fromages Régionaux



Le Miroir aux Fruits Rouges

Desserts

☺	<i>Le Baba au Rhum, Chutney d'Agrumes, Crème Légère à la Cardamome</i>	9.00 €
☺	<i>La Poire Pochée Caramélisée Parfumée à la Fève Tonka,</i>	9.00 €
☺	<i>Le Croquant au Chocolat Caraïbe, Ananas Confit, Caramel au Beurre Demi-Sel</i>	9.00 €
☺	<i>L'Entremets Praliné, Sablé Noisette, Mousse au Citron</i>	9.00 €
☺	<i>Les Crêpes à la Crème de Cassis</i>	9.00 €
☺	<i>Le Miroir aux Fruits Rouges</i>	9.00 €
☺	<i>Le Dessert de l'Instant</i>	9.00 €

*Tous nos desserts sont « Faits Maison »
exceptés les glaces et sorbets provenant de la maison « Glaces des Alpes »*

Prix nets