









## Entrées

	<i>Le Velouté de Tomate, Sorbet Concombre Estragon</i>	10.80 €
	<i>Les Légumes Croquants au Sésame, Huile de Cameline</i>	12.80 €
	<i>La Salade de Noix de Pétoncles Marinées aux Agrumes</i>	14.00 €
	<i>Le Foie Gras de Canard Mi Cuit, Chutney de Betteraves au Cassis</i>	18.90 €
	<i>Le Pressé de Lapin aux Tomates Confites et Menthe Fraîche</i>	12.80 €





## Poissons

*(Selon arrivage)*




	<i>Le Filet de Daurade Royale Rôti Piqué aux Deux Citrons, Spaghettis de Courgettes</i>	22.00 €
	<i>Les Filets d'Eglefin Cuits Vapeur, Beurre Citron-Ciboulette Tian de Tomates - Aubergines</i>	20.00 €
	<i>Le Pavé de Lotte Rôti Parfumé au Thym Frais, Jus aux Coques, Barigoule de Fenouil</i>	25.00 €

## Viandes

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

	<i>La Longe de Porc Rôtie « Ferme de Clavisy », Jus au Romarin, Fine Ratatouille</i>	21.00 €
	<i>Le Tournedos de Canard Cuit Basse Température, Jus aux Pêches Rôties</i>	22.80 €
	<i>L'Emincé de Rognons de Veau Flambés au Cognac, Tagliatelles Fraîches</i>	26.50 €
	<i>Le Filet de Bœuf Charolais Grillé, Jus Simple à l'Estragon Rosace de Pomme de Terre Charlotte</i>	29.80 €

## Coin Végétalien

	<i>Le Velouté de Tomate (entrée froide)</i>	10.80 €
	<i>Les Légumes Croquants au Sésame, Huile de Cameline (entrée froide)</i>	12.80 €
	<i>L'Assiette de Légumes de Saison Cuits Vapeur (plat chaud)</i>	18.80 €

*Prix nets*

## *Plats du Terroir*




	<i>Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i>	<i>10.50 €</i>
☰	<i>Les Escargots de Bourgogne</i> * les 6	<i>12.50 €</i>
	* les 9	<i>18.00 €</i>
	* les 12	<i>22.00 €</i>
☰	<i>Les Œufs Pochés en Meurette</i>	<i>12.80 €</i>
☰	<i>Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté</i>	<i>18.80 €</i>
☰	<i>Le Coq au Vin, Pommes Vapeur</i>	<i>20.00 €</i>
☰	<i>Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches</i>	<i>20.00 €</i>

*Prix nets*





# *Menu Terroir & Saison*

## *Changement Hebdomadaire*




<i>Entrée et Plat ou Plat et Dessert</i>	<i>25.50 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	<i>32.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>38.00 €</i>

 *Le Carpaccio de Filet de Canard Fumé, Vinaigrette Balsamique, Pignons de Pin Torréfiés*  
 *ou Les Six Escargots de Bourgogne*  
 *ou Les Œufs Pochés en Meurette*  
*ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

\*\*\*\*\*

 *Le Filet de Merlu Rôti, Crème au Basilic, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive*  
 *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*  
 *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*  
 *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

\*\*\*\*\*

 *Le Meringué de Rhubarbe Confite, Mousse au Fromage Blanc*  
 *ou Le Miroir aux Fruits Rouges*  
 *ou La Poire Pochée au Vin*  
*ou Le Duo de Sorbet Pêche de Vigne & Glace Pain d'Épices \**

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

## *Menu Enfant 12 €*

*(jusqu'à 12 ans)*

## *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 Croustillant Cacao, Emincé de Fraises au Basilic, Ganache Ivoire</i>	9.00 €
<i>La Déclinaison aux Deux Citrons Façon Meringué</i>	9.00 €
<i>Le Biscuit Moelleux au Chocolat et Framboises, Mousse Guanaja Caramel Mentholée</i>	9.00 €
<i>Le Parfait Glacé aux Abricots et Amandes Effilées, Caramel Chocolaté</i>	9.00 €
<i>La Poire Pochée au Vin, Billes de Glace 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*