

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)

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

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

Prix nets