

Menu Terroir

Formule deux plats : 24,00 € (au déjeuner du lundi au Vendredi)

Entrée, plat, fromage ou dessert : 29,50€

Entrée, plat, fromage et dessert : 36,00€

Six escargots de Bourgogne, à la mode bourguignonne

Ou

Velouté de potimaron et châtaignes, tuile parmesan

Pintade sauce forestière

Ou

Truite rôtie, purée de brocolis, crème curcuma citronnée

Ou

Risotto pommes de terre aux champignons 

Assiette de fromages

Crème brulée traditionnelle à la vanille

Ou

Profiterole glace banane-copeaux de chocolat, chantilly et sa sauce
chocolat chaud

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Banane-Copeaux de chocolat, Pralinée

Sorbets « maison » : Citron, Poire, Cassis, Mandarine 

Menu Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert : 40,00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 46,00€

Pâté en croûte de canard confit

Ou

Roulé de saumon aux crevettes, crème d'avocat et son gel de citron

Noix de joue de porc façon Bourguignonne

Ou

Daurade Royale rôtie, quadrilogie de choux-fleurs poêlé, fumet crémeux au gingembre

Ou

Râble de lapin en ballotine, légumes de saison glacés et sauce noix et moutarde à l'ancienne

Fromages du Marché

Tartelette à la crème pralinée cacahuète, craquelin Gianduja et crème Anglaise

Ou

Bavarois mandarine, biscuit pain d'épices et son coulis

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Banane-Copeaux de chocolat, Pralinée

Sorbets « maison » : Citron, Poire, Cassis, Mandarine



Menu Gourmand

Entrée, plat, fromage ou dessert : 56.00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 62.00€

Douze escargots à la mode Bourguignonne

Ou

Foie gras nature, déclinaison de figues

Lotte au lard, crème champignons, purée de butternut, brocolis glacés

Ou

Gambas poêlées, crème crustacé, Fregola, carottes glacées

Ou

Filet de bœuf Charolais, sauce aux tanins d'Irancy **Ou** échalotte et Ratafia

Ou nature

Pomme de terre confites et purée de potimarron

Ou

Rognon de veau à la graine de moutarde, servi entier, Cuit à la casserole accompagné de ses champignons et épinard frais

Fromages du Marché

Omelette Norvégienne, glace vanille, sorbet cassis et coulis fruits rouges

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Banane-Copeaux de chocolat, Pralinée

Sorbets « maison » : Citron, Poire, Cassis, Mandarine

