

Entrées

☰	Mosaïque de Poireaux aux Algues Nori, Mascarpone Moutarde à l'Ancienne	14.00 €
☰	Petit Pâté de Canard au Chorizo, Chutney de Raisins Blancs	15.50 €
☰	Corolle de Saumon Ecossais Mariné, Fine Ratatouille et Pesto	16.50 €
☰	Foie Gras de Canard Mi Cuit, Kumquat Confit, Tuile au Sarrazin	21.80 €

Poissons

Selon arrivage

☰	Filet de Daurade Royale aux Eclats de Noisettes Torréfiées, Polenta Pamplémousse, Beurre Estragon	28.00€
☰	Dos de Merlu au Lait de Coco, Risotto de Lentilles Corail	25.00 €
☰	Gambas Poêlées, Jus Citronnelle, Riz Trois Saveurs	32.00 €

Viandes

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

☰	Filet Mignon de Porc Cuit Basse Température, Zestes d'Orange et Gingembre, Pommes Rattes Rissolées	25.00 €
☰	Filet de Bœuf Charolais Grillé, Jus aux Shitakés, Croustillant de Champignons	35.00 €
☰	Rognons de Veau Poêlés, Moutarde et Miel, Tagliatelles Fraiches	26.00 €

Coin Végétarien

☰	Corolle de Fine Ratatouille au Pesto	12.80 €
☰	Mosaïque de Poireaux aux Algues Nori, Mascarpone Moutarde à l'Ancienne	14.00 €
☰	Assiette Végétarienne (plat chaud)	22.00 €

Plats du Terroir

	<i>Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i>	15.00 €
☰	<i>Escargots de Bourgogne</i> * les 6	15.00 €
	* les 12	25.00 €
☰	<i>Œufs Pochés Meurette (Œuf plein air, Ferme du Pontot, Gevrey Chambertin)</i>	15.50 €
☰	<i>Filet de Truite Blanche du Jura Cuit Vapeur à L'Aligoté</i>	24.00 €
☰	<i>Poulet Fermier « Label Rouge Bourgogne Noir » Façon Coq au Vin Pommes Vapeur</i>	28.00 €
☰	<i>Bœuf Bourguignon « Saône & Loire », Pâtes Fraîches</i>	25.00 €

Spécialités Régionales

Prix nets

Desserts

☰	<i>Entremets Pistache Vanille- Fraise, Sablé Noisettes</i>	9.50 €
☰	<i>Crèmeux Chocolat Manjari, Fraîcheur Passion, Crumble et Tuile Coco</i>	9.50 €
☰	<i>Ile Flottante Exotique, Crème Anglaise Coco</i>	9.50 €
☰	<i>Poire Pochée au Vin et Quatre Epices</i>	9.00 €
☰	<i>Miroir au Cassis</i>	9.00 €
	<i>Duo de Sorbet Pêche de Vigne et Glace Pain d'Epices</i>	8.50 €
☰	<i>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