

## Entrées

☰	<i>Velouté de Butternut, Crème aux Quatre Epices</i>	13 €
☰	<i>Terrine de Gibier aux Noisettes, Chutney de Poires</i>	15 €
☰	<i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Confit Passion</i>	22 €
☰	<i>Tartare de Bar, Mangue, Grenade, Guacamole</i>	16 €

## Poissons

*Selon Arrivage*

☰	<i>Filet de Bar Rôti, Jus aux Coques, Ecrasé de Patate Douce</i>	28 €
☰	<i>Noix de Saint-Jacques Poêlées, Crème Vanille Citron Vert, Risotto aux Fines Herbes</i>	32 €
☰	<i>Filet de Dorade Royale Poêlé, Beurre aux Zestes d'Orange et Poivre de Sichuan, Courge Rôtie</i>	30 €

## Viandes

*Toutes les viandes et volailles sont nées élevées et abattues en France*

☰	<i>Suprême de Pintade Rôti au Gingembre, Cannelloni de Chou Chinois et Carottes</i>	24 €
☰	<i>Rognons de Veau Flambés, Moutarde à l'Ancienne, Tagliatelles Fraîches</i>	28 €
☰	<i>Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Jus aux Cinq Baies, Pommes Fondantes au Lard</i>	34 €



## Coin Végétarien

☰	<i>Velouté de Butternut, Crème aux Quatre Epices (entrée)</i>	13 €
☰	<i>Assiette Végétarienne (plat)</i>	23 €

## Coin Canaille

☰	<i>Tête de Veau, Sauce Gribiche</i>	22 €
☰	<i>Croustillants de Boudin Noir, Pommes Rôties</i>	18 €

## Plats du Terroir

	<i>Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i> 	15 €
	<i>Œufs Pochés Meurette</i>  « Œuf plein air, Ferme du Pontot, Gevrey Chambertin »	16 €
	<i>Escargots de Bourgogne</i>  * les 6 * les 12	15 € 25 €
	<i>Filet de Truite Blanche du Jura Cuit Vapeur à L'Aligoté</i> 	25 €
	<i>Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne » Façon Coq au Vin</i>  <i>Pommes Vapeur</i>	28 €
	<i>Bœuf Bourguignon « Saône &amp; Loire »</i>  <i>Pâtes Fraîches</i>	26 €

## Desserts

	<i>Croustillant Vanille et Clémentine, Kumquat Confit</i>	10 €
	<i>Financier à l'Orange, Pommes Rôties, Caramel Beurre Salé</i>	10 €
	<i>Mont-Blanc Marron Pamplémousse</i>	10 €
	<i>Ganache Chocolat Guanaja, Crumble Cacao,</i> <i>Chutney Mangues au Timut</i>	11 €
	<i>Crêpes à la Crème de Cassis</i>	9 €
	<i>Duo de Sorbet Cassis et Glace Pain d'Epices</i>	9 €
	<i>Miroir aux Fruits Rouges</i>	9 €


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


# Menu Bourguignon

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert 30 €*

*Entrée - Plat - Fromage ou Dessert 38 €*


*Entrée - Plat - Fromage et Dessert 48 €*


 *Six Escargots de Bourgogne*  
ou

 *Œufs Pochés en Meurette*  
ou

*Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

\*\*\*\*\*


 *Filet de Truite Blanche du Jura Cuit Vapeur à l'Aligoté*  
ou

 *Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne » Façon Coq au Vin,  
Pommes Vapeur*  
ou

 *Bœuf Bourguignon « Saône & Loire », Pâtes Fraîches*

\*\*\*\*\*

*Duo de Sorbets Cassis et Glace Pain d'Épices*  
ou

 *Miroir aux Fruits Rouges*  
ou


 *Crêpes à la Crème de Cassis*

# *Menu Dégustation 58 €*



*Véritable Jambon Persillé de Bourgogne  
« Maison Sabatier »*

\*\*\*\*\*

 *Filet de Truite Blanche du Jura Cuit Vapeur à L'Aligoté*

\*\*\*\*\*

 *Trois Escargots de Bourgogne*


\*\*\*\*\*

*Trou Bourguignon*

\*\*\*\*\*

 *Œuf Poché Meurette*

\*\*\*\*\*

 *Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne » Façon Coq au Vin,  
Pomme Vapeur*

\*\*\*\*\*

*Sélection de Fromages Régionaux*

\*\*\*\*\*

 *Miroir aux Fruits Rouges*

\*\*\*\*\*