

Entrées

☞	Velouté de Butternut, Crème aux Quatre Epices	13
☞	Terrine de Gibier aux Noisettes, Chutney de Poires	15
☞	Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Confit Passion	22
☞	Tartare de Bar, Mangue ,Grenade, Guacamole	16
🍷	Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)	15
🍷 ☞	Œufs Pochés Meurette « Œuf plein air, Ferme du Pontot, Gevrey Chambertin »	16
🍷 ☞	Escargots de Bourgogne	les 6 15
		les 12 25

Coin Végétarien

☞	Velouté de Butternut, Crème aux Quatre Epices (entrée)	13
☞	Assiette Végétarienne (plat)	23

Coin canaille

☞	Tête de Veau, Sauce Gribiche	22
☞	Croustillants de Boudin Noir, Pommes Rôties	18

Poissons

Selon arrivage

☞	Filet de Bar Rôti, Jus aux Coques, Ecrasé de Patate Douce	28
☞	Noix de Saint-Jacques Poêlées, Crème Vanille Citron Vert, Risotto aux Fines Herbes	32
☞	Filet de Dorade Royale Poêlé, <i>Beurre aux Zestes d'Orange et Poivre de Sichuan, Courge Rôtie</i>	30
☞ ☞	Filet de Truite Blanche du Jura Cuit Vapeur à L'Aligoté	25

Viandes

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

☞	Suprême de Pintade Rôti au Gingembre, Cannelloni de Chou Chinois et Carottes	24
☞	Rognons de Veau Flambés, Moutarde à l'Ancienne, Tagliatelles Fraîches	28
☞	Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Jus aux Cinq Baies, Pommes Fondantes au Lard	34
☞ ☞	Poulet Fermier « <i>Label Rouge Noir de Bourgogne</i> » Façon Coq au Vin <i>Pommes Vapeur</i>	28
☞ ☞	Bœuf Bourguignon « <i>Saône & Loire</i> » <i>Pâtes Fraîches</i>	26

Sélection de Fromages

Le Chariot

16

Menu Bourguignon

Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert 30

Du lundi au vendredi

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

Menu en 8 services 58

Commande jusqu'à 22h

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