

Entrées

🍴	Poireau Confit Gratiné au Comté, Noisettes Torréfiées	12
🍴	Tataki de Bœuf, Crème et Pickles de Carottes Jaunes	14
🍴	Carpaccio de Dorade, Vinaigrette aux Pommes Granny et Curry, Brioche Toastée	15
🍴	Terrine de Foie Gras de Canard, Artichaut et Oignons Grelots Confits au Miel	22
🍷	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

🍴	Poireau Confit Gratiné au Comté, Noisettes Torréfiées (entrée)	12
🍴	Assiette Végétarienne (plat)	23

Poissons

Selon arrivage

☞	Dos de Cabillaud Rôti, Sauce Vierge Tomates Confites et Olives Noires <i>Crèmeux de Chou Fleur</i>	28
☞	Bourride de Lotte <i>Petits Légumes de Printemps Cuits Vapeur</i>	32
☞	Noix de Saint-Jacques Snackées au Beurre d'Algues, <i>Risotto au Chorizo</i>	30
☞ ☞	Filet de Truite Blanche du Jura Cuit Vapeur à L'Aligoté	26

Viandes

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

☞	Poitrine de Porc Confite au Miel et Paprika Fumé, <i>Sucrines Braisées</i>	24
☞	Filet de Bœuf Charolais Grillé, Beurre aux Baies Roses, <i>Pommes Grenailles aux Fines Herbes</i>	34
☞	Ris de Veau Poêlés, Crème Vanille et Piment d'Espelette, <i>Tagliatelles Fraîches</i>	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 « Maison Sabatier »

☞ 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 – Pêches de Vigne

ou

☞ Miroir aux Fruits Rouges

ou

☞ Poire Pochée au Vin et Quatre Epices

Menu Dégustation

Menu en 8 services 60

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

Desserts

Tuile Craquante Chocolat Guanaja, Glace Miel et Praliné Amande	11
Pavlova Fraise – Rhubarbe	10
Madeleine au Citron, Crémeux Estragon, Fraîcheur Bulgare	10
Entremets Chocolat Dulcey et Café, Framboises	11
Miroir aux Fruits Rouges	10
Poire Pochée au Vin et Quatre Epices	10
Duo de Sorbets Cassis – Pêches de Vigne	9

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

Cafés, Thés & Infusions

Expresso, Décaféiné	3
Noisette	4
Cappuccino	6
Cookie Dream – 14 cl	14
<i>Café, Sirop de Cookie, Malibu, Baileys</i>	
Thés et Infusions	4