

# Entrées

---

☞	Gaspacho de Concombres, Fraîcheur Basilic	14
☞	Cannellonis de Courgettes Jaunes, Fromage Frais et Anchois	14
☞	Tartare de Thon et Guacamole, Vinaigrette au Gingembre, Huile de Sésame	15
☞	Petit Pâté de Lapin au Chorizo et Romarin	15
☞	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

# Poissons

---

Selon arrivage

☞	Filet de Bar Rôti, Tian de Légumes d'Été, Coulis de Poivrons	26
☞	Filet d'Omble Chevalier Rôti, Crème de Petit Pois au Basilic, Fenouil Braisé	32
☞	Gambas Poêlées au Thym Citron, Salade de Jeunes Pousses d'Épinard au Sésame	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

☞	Suprême de Pintade Rôti, Jus aux Pêches, Riz Trois Couleurs au Cajun	25
☞	Duo de Ris et Rognons de Veau Poêlés, Beurre d'Estragon, Tagliatelles	34
☞	Filet de Bœuf Grillé, Millefeuille d'Aubergines, Concassé de Tomates	35
☞ ☞	Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne » Façon Coq au Vin Pommes Vapeur	28
☞ ☞	Bœuf Bourguignon « Saône & Loire » Pâtes Fraîches	26

# Coin Végétarien

---

☞	Salade Fraîcheur ( <i>Salade verte, tomate cerise, carotte, concombre, radis, œuf dur, pickle, guacamole, pastèque</i> )	16
☞	Assiette Végétarienne (plat chaud)	23

---

# 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

\*\*\*

☞ Ile Flottante au Cassis

*ou*

☞ Miroir aux Fruits Rouges

# 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

---

Panna Cotta Vanille, Coulis Fruits Rouges	10
Sablé au Thym, Mousse Citron, Fraîcheur Basilic	10
Soupe de Pêches Glacée, Arlette Caramélisée aux Noisettes	11
Brownie, Ganache Chocolat Abinao, Coulis Framboises	11
Abricot Rôti, Financier Noisettes, Glace Bulgare	11
Trio de Glaces et Sorbets (Chocolat Blanc, Pêche de Vigne, Abricot)	10
Ile Flottante au Cassis	10
Miroir aux Fruits Rouges	10

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