

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

Nos prix s'entendent en euros, taxes et services inclus

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

Nos prix s'entendent en euros, taxes et services inclus