

Entrées

☞	Millefeuille de Betterave Rouge et Pommes Granny, Crème d'Épinards	13
☞	Velouté de Châtaignes, Crème Montée aux Fines Herbes, Petits Croûtons	13
☞	Gravlax de Cabillaud au Curry Madras, Condiment Citron Confit	15
☞	Terrine de Volaille aux Noisettes, Confit d'Oignons Rouges et Baies de Cassis	15
☞	Foie Gras de Canard, Gelée au Porto, Chutney de Figues	22
☞	Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)	15
☞ ☞	Œufs Pochés en Meurette « Œuf plein air »	16
☞ ☞	Escargots de Bourgogne	les 6 15
		les 12 25

Poissons

Selon arrivage

☞	Dos d'Eglefin Rôti, Croûte de Pamplemousse, Etuvée de Poireaux au Curcuma	28
☞	Filet de Bar Rôti, Crème aux Salicornes, Ecrasé de Panais à la Vanille	30
☞	Sole Meunière, Duo de Butternut et Topinambour	35
☞ ☞	Filet de Truite de l'Aube Cuit Vapeur à L'Aligoté	26

Viandes

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

☞	Suprême de Canette Rôti au Miel et Paprika, Petits Légumes Glacés	30
☞	Tournedos de Filet de Bœuf Grillé, Echalotes Confites, Rosace de Pomme de Terre	35
☞	Rognons de Veau Flambés au Ratafia, Tagliatelles	29
☞ ☞	Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne » Façon Coq au Vin <i>Pommes Vapeur</i>	28
☞ ☞	Bœuf Bourguignon « Saône & Loire » <i>Pâtes Fraîches</i>	28

Coin Végétarien

☞	Velouté de Châtaignes, Petits Croûtons (entrée)	13
☞	Assiette Végétarienne (plat)	23

Menu Bourguignon

Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert 30

Du lundi au vendredi

Entrée - Plat - Fromage *ou* Dessert 39

Entrée - Plat - Fromage et Dessert 48

☞ Six Escargots de Bourgogne

ou

☞ Œufs Pochés en Meurette

ou

Véritable Jambon Persillé de Bourgogne

☞ Filet de Truite à l'Aube 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 Pêche de Vignes

ou

☞ Entremets Pain d'Épices, Gelée à l'orange

ou

☞ Crêpes à la Crème de Cassis

Menu Dégustation

Menu en 8 services 60

Commande jusqu'à 22h

Véritable Jambon Persillé de Bourgogne
« Maison Sabatier »

☞ Filet de Truite de l'Aube 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

☞ Entremets Pain d'Épices, Gelée à l'Orange

Desserts

☞ Pain Perdu, Confiture de Lait Parfumée à la Fève de Tonka	9
☞ Crêpes à la Crème de Cassis	9
☞ Pavlova aux Myrtilles, Glace Bulgare	10
☞ Tuile Craquante au Chocolat Caraïbe, Crumble Cacao-Fleur de Sel	10
☞ Sablé Breton Cacao et Sésame, Ganache Ivoire au Café, Compotée de Poire Vanillée	10
☞ Entremets Pain d'Épice, Gelée à l'Orange	9
Duo de Sorbets Cassis et Pêches de Vignes	9