

# Entrées

---

☞	Ballotine de Saumon, Crème d'Avocat et Vinaigrette Piment d'Espelette	14
☞	Crème Glacée d'Asperges, Œuf Parfait Pickles de Moutarde	14
☞	Pâté en Croûte, Gelée au Marc de Bourgogne	15
☞	Foie Gras de Canard, Confit de Rhubarbe, Tuile au Pain d'Epices	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

# Coin Végétarien

---

☞	Crème Glacée d'Asperges, Œuf Parfait Pickles de Moutarde ( Entrée )	14
☞	Assiette Végétarienne (Plat chaud)	23

# Poissons

Selon arrivage

☞	Filet de Loup de Mer Rôti, Fumet Crémé et Œufs de Truite Petits Légumes Printaniers	28
☞	Noix de Saint-Jacques Poêlées, Émulsion Citron Vert Vanille Émincé d'Artichauts	32
☞	Longe de Thon Grillée, Jus aux Câprons Aubergines Rôties	30
☞ ☞	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 Pintade Rôti aux Baies de Cassis Jeunes Pousses d'Épinards et Tomates Confites	28
☞	Filet de Bœuf Grillé, Crème aux Morilles Pommes Fondantes au Thym Frais	35
☞	Ris de Veau Poêlés, Jus au Crémant et Piment d'Espelette Tagliatelles Fraîches	32
☞ ☞	Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne » Façon Coq au Vin Pommes Vapeur	28
☞ ☞	Bœuf Bourguignon « Saône & Loire » Pâtes Fraîches	28

# Sélection de Fromages

Le Chariot

16

# Menu Bourguignon

---

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 30**  
*Du lundi au vendredi (les midis uniquement)*

**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 « Maison Sabatier »

\*\*\*

☞ Filet de Truite de 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 Pêche de Vignes et Marc de Bourgogne

*ou*

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

*ou*

☞ Île Flottante à la Crème de Cassis

# Menu Dégustation

---

**Menu en 8 services 60**

*Commande jusqu'à 21h30*

---

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

---

☞	Pavlova aux Framboises	10
☞	Financier à la Rhubarbe Confite, Ganache Ivoire aux Zestes de Citron	11
☞	Sablé Breton, Crémeux Pistache, Émincé de Fraises	11
☞	Île Flottante à la Crème de Cassis	10
☞	Entremets Pain d'Épices, Gelée à l'Orange	10
	Duo de Sorbets Pêches de Vigne et Marc de Bourgogne	9

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

## Cafés, Thés & Infusions

---

Expresso, Décaféiné

Noisette

Cappuccino

Cookie Dream - 14 cl

*Café, Sirop de Cookie, Malibu, Baileys*

Thés et Infusions

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

