

Entrées

☞	Gaspacho de Tomates, Fraicheur Basilic		14
☞	Pressé de Cuisses de Lapin, Chutney de Poivrons, Vinaigrette Mentholée		14
☞	Tataki de Thon et Pastèque, Pignons de Pin Grillés, Crème d'Avocat		16
🍷	Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)		15
🍷 ☞	Œufs Pochés en Meurette « Œuf plein air » Ferme du Pontot		16
🍷 ☞	Escargots de Bourgogne	les 6	15
		les 12	25

Coin Végétarien

☞	Gaspacho de Tomates, Fraicheur Basilic (Entrée)		14
☞	Assiette Végétarienne (Plat)		23

Nos créations culinaires peuvent contenir des allergènes,
notre équipe se tient à votre disposition pour vous informer avec précision

Poissons

Selon arrivage

☞	Filet de Dorade Royale Grillé Huile Vierge, Barigoule de Fenouil	28
☞	Filets de Rouget Poêlés Émulsion au Citron, Duo de Légumes de saison	26
☞	Gambas Poêlées au Parfum de Badiane Riz Pilaf	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

☞	Filet de Canette Rôti, Réduction Balsamique au Poivre de Sichuan Tian de Tomates-Aubergines	28
☞	Sauté d'Agneau au Romarin, Crème d'Ail Galette de Courgettes Rapées	32
☞	Tournedos de Filet de Boeuf Grillé, Sauce Choron Pommes de Terre Rattes Rissolées	35
☞	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 Cassis et Marc de Bourgogne

ou

☞ Miroir aux Fruits Rouges

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

☞ Miroir aux Fruits Rouges



Desserts

☺	Pêche Blanche Pochée à la Verveine, Crèmeux Citron, Financier Amande	11
☺	Craquant Sésame, Ganache Dulcey, Emincé de Fraises	11
☺	Parfait Chocolat Caraïbe, Sablé Noisette, Crème Anglaise au Piment d'Espelette	11
☺	Île Flottante à la Crème de Cassis	10
☺	Miroir aux Fruits Rouges	10
	Duo de Sorbets Cassis 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

