

Entrées

🍽	Gaspacho de Tomates, Fraicheur Basilic	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 du Potager (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
🍴	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

🍴	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 « <i>Label Rouge Noir de Bourgogne</i> » Façon Coq au Vin <i>Pommes Vapeur</i>	28
🍴	Bœuf Bourguignon « <i>Saône & Loire</i> » <i>Pâtes Fraîches</i>	28

Sélection de Fromages

Le Chariot

Desserts

Pêche Blanche Pochée à la Verveine, Crémeux Citron, Financier Amande	11
Craquant Sésame, Ganache Dulcey, Émincé de Fraises	11
Parfait Chocolat Caraïbe, Sablé Noisette, Crème Anglaise au Piment d'Espelette	11
Île Flottante à la Crème de Cassis	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	3
Noisette	4
Cappuccino	6
Cookie Dream - 14 cl	14
<i>Café, Sirop de Cookie, Malibu, Baileys</i>	
Thés et Infusions	4

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

☞ Ile 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

Oeuf Poché Meurette

Poulet Fermier « Label Rouge Noir de Bourgogne »

Façon Coq au Vin, Pomme Vapeur

Sélection de Fromages Régionaux

Ile Flottante à la Crème de Cassis