

Entrées

☞ Entrée du Jour	14
☞ Foie Gras de Canard (Supplément 7€ dans le menu) Gelée aux Baies de Cassis, Tuile Pain d'Épices	21
☞ ☞ Œufs Pochés en Meurette « Ferme du Pontot Gevrey Chambertin »	15
☞ ☞ Escargots de Bourgogne les 6 les 12	16 25

Plats

• Poisson selon arrivage • Toutes les viandes et volailles sont nées élevées et abattues en France

☞ Plat du Jour	23
☞ Potimarron Rôti, Pois Chiche Marinés, Crème Citron Vert 	19
☞ Nacre de Cabillaud, Risotto aux Épinards, Crème Marinières aux Moules	28
☞ Emincé de Canard Rôti, Réduction Balsamique et Mûres, Carottes Glacées	28
☞ Tournedos de Filet de Bœuf Grillé (Supplément 10€ dans le menu) Jus aux Shiitakés, Aumônière de Champignons	35
☞ ☞ Bœuf Bourguignon « Saône & Loire » Écrasé de Pommes de Terre	28

Fromages

Le Chariot	16
------------	----

Menu Guillaume au choix à la carte
“Entrée – Plat – Dessert” 45

Desserts

☞	Dessert du Jour	11
☞	Profiteroles au Chocolat Guanaja	12
☞	Sablé Breton, Poire Pochée à la Vanille de Madagascar, Caramel Beurre Salé	12
☞	Pavlova au Cassis	12

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

3

4

6

14

4

Menu Bourguignon

Décliné en 7 services 59

Commande jusqu'à 21h30

Véritable Jambon Persillé de Bourgogne
« Maison Sabatier »

☞ Trois Escargots de Bourgogne

☞ Œuf Poché Meurette

Trou Bourguignon

☞ Bœuf Bourguignon « Saône & Loire », Écrasé de Pommes de Terre

Sélection de Fromages Régionaux

☞ Pavlova au Cassis