

*La formule « Grande assiette » à ~~17€~~ 14,99€*

Composée d'une salade verte, d'une brandade de saumon frais et fumé au basilic  
et d'une cassolette chocolat griotte, crumble et écume de mascarpone  
Servie du lundi au vendredi uniquement au service du déjeuner et sauf jours fériés  
( aucun changement n'est possible pour cette formule)

*Menu du marché (sauf jours fériés)*

*Faisselle ou dessert 21 €*

*Faisselle et dessert ~~24€~~ 23 €*

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé « maison »

Ou

Le velouté de tomates « glacé » et pétoncles marinés

\*\*\*\*\*

La blanquette de sot l'y laisse de dinde à l'ancienne et ravioles du Dauphiné

Ou

Brandade de saumon frais et fumé par nos soins au basilic et à l'huile d'olive vierge

\*\*\*\*\*

Faisselle de fromage blanc à la crème d'Isigny

\*\*\*\*\*

Le choix dans la carte des gourmandises

*Menu découverte*

*29 €*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Le pavé de thon mariné « minute », choucroute de fenouil et mousse de courgettes aux fèves

Ou

Rillettes de crabe aux petits légumes et herbes fraîches, « espuma » de tomates et chips de lard

Ou

Le pressé de foie gras de canard « mi-cuit » des Domaines de Limagne aux poires séchées,

dés de pommes confites en gelée à l'aligoté ( *sup 3,50 €* )

\*\*\*\*\*

Mille feuille croustillant d'emmental et gambas rôties,

purée de céleri et jus d'oursins

Ou

Le coquelet en deux cuissons,

la cuisse confite et le filet farci et cuit à base température

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier »

Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème d'Isigny

\*\*\*\*\*

Le choix dans la carte des gourmandises



### Menu tentation

2 plats au choix, fromage et dessert ~~36€~~ 35 €

Menu complet ~~46€~~ 45 €

#### Mise en bouche

\*\*\*\*\*

*Le pressé de foie gras de canard « mi-cuit » des Domaines de Limagne aux poires séchées,  
dés de pommes confites en gelée à l'aligoté*

\*\*\*\*\*

*La cassolette « lutée » d'escargots de bourgogne au Montagny et beurre persillé*

\*\*\*\*\*

*Le sorbet pomme verte « dans son jus » ...*

\*\*\*\*\*

*La noix de veau de lait sélectionnée par «Guy berny» aux truffes blanches d'été*

\*\*\*\*\*

*Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier »*

Ou

*Faisselle de fromage blanc à la crème d'Isigny*

\*\*\*\*\*

*Le choix dans la carte des gourmandises*

*Nous vous proposons également le menu « surprise » à ~~59€~~ 55 €*

*En 6 services pour l'ensemble de la table, composé de plats d'inspiration du moment  
en petites portions (jusqu'à 13h00 et 20h45)*

*Menu enfant à ~~12€~~ 10,50 €*

*Une entrée, un plat, un dessert, à choisir avec une personne du service*

#### *Extrait de la carte des vins :*

<i>Chorey Les Beaunes 2002</i>	<i>Domaine Chapuis</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Viré Clessé 2004</i>	<i>Emilian Gillet</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Montagny 1<sup>er</sup> Cru « Montcuchot » 2004</i>	<i>La Buxynoise</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Saint-Amour 2006</i>	<i>J. et P. Fortune</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos Marceaux » 2005</i>	<i>Laborde-Juillot</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Chassagne-Montrachet «Clos Devant» 2006</i>	<i>Lequin-Colin</i>	<i>37,00 €</i>

Etablissement homologué et recommandé par

Europe Qualité 



*Le pain est réalisé chaque jour par nos soins*