

Les Hors d'Œuvre

Afin de ne pas gâter ma sauce, merci d'éteindre votre portable.

Le Chef

Pâté de Lapin de Garenne,
Pruneaux Farcis à la Confiture d'Oignon, Rémoulade de Légumes.
14.00 €

Marinade d'Huîtres et de Praires,
Echalote, Citron, Huile d'Olive, Beurre de Crevettes, Fine
Tranche de Pain Grillé. 19.00 €

Pressé de Homard, Mangue et Céleri,
Vinaigrette de Crustacés, Artichaut Cuisiné. 19.00 €

Un peu des Trois Entrées Froides en Dégustation 22.00 €

Les Entrées Chaudes

Escalope de Foie Gras de Canard à la Plancha,
Raviole d'Ananas et Pain d'Épices, Jus de Veau. 17.00 €

Pressé de Cèpes et d'Escargots Légèrement Lié à la
Farce d'Écrevisses,
Aumônière, Brisures de Châtaignes. 15.00 €

6 Huîtres Spéciales N° 2 Marinées à la Bière,
Roulée à la Crème de Riz et Frites, Délicatement posées sur un
Sabayon de Mer. 19.00 €

Un peu des Trois Entrées Chaudes en Dégustation 24.00 €

Pour le Déjeuner commande de 12h00 à 14h00
Pour le Dîner commande de 19h00 à 21h45

Les Produits de l'Eau

Cuisses de Grenouilles Panées et Frites, Naturees
ou Au Beurre Persillé à l'Ail

Flan de Cresson, Petite Sauce Tomate Basilic. 25.00 €

Timbale de Homard et Mousseline de Poisson, Sauce
Armoricaine,

Risotto aux Champignons. 25.00 €

Assiette Belle Marée,

(Médaille de Lotte, Filet de Rouget, Gambas Cuits à la Plancha)

Julienne de Légumes, Crème de Safran. 23.00 €

Un peu des Trois en Dégustation 26.00 €

Les Viandes et Volailles

Le Veau

Ris de Veau au Sautoir, Vallée d'Auge,
Pousses d'Épinards, Zest d'Orange, Pomme Fruit Poêlée, Crème de
Calvados. 25.00 €

Le Bœuf

Tournedos de Charolais, Escalope de Foie Gras, Fleur de
Poivre de Séchuan.

Gratin au Cîteaux 25.00 €

Le Perdreau

Parmentier de Perdreau aux Morilles, ses Filets Rôtis
Rosés,

Choux Vert Confit. 30.00 €

Un peu des Trois en Dégustation 28.00 €

Les Fromages de Bourgogne 10.00 €

Accompagnés de Pain aux Noix et aux Raisins.

Présentés au Plateau

La Cuisine des Desserts 12.00 €

Ananas Victoria Rissolé dans le Beurre de Cacao et
Cassonade,
avec Sorbet Pain d'Épices, Sabayon Vanillé.

Soufflé Chaud à la Mandarine, ses Arômes en Sorbet et
Liqueur.

Fondant au Chocolat, Sorbet Miel et Fromage Blanc,
Croustillant Poire.

Macédoine de Fruits de Saison en Gratin de Cointreau et
Ciselures de Menthe.
(pommes, poires, pruneaux, raisins macérés, brisures de marron,
amandes torréfiés, etc..)

Dégustation Gourmande : un peu de ces quatre Desserts

A Déguster

Tuiles Géantes aux Amandes et au Cumin



Café, Thé, Infusion

Accompagné de Mignardises, Pain d'Épices et Truffes au Marc
de Bourgogne. 5.00 €

CUISINE EN TRILOGIE

👉 **2 Assiettes Dégustation 50.00 €**(6 saveurs)

Hors d'œuvre ou Entrée Chaude, Produit de la Mer ou Viande et Volaille, Fromage ou Dessert

👉 **3 Assiettes Dégustation 76.00 €**(9 saveurs)

Hors d'œuvre, Entrée Chaude, Produit de la Mer ou Viande et Volaille, Fromage ou Dessert

👉 **4 Assiettes Dégustation 100.00 €**(12 saveurs)

Hors d'œuvre, Entrée Chaude, Produit de la Mer, Viande et Volaille, Fromage ou Dessert

Nostalgie des Années 50 et Mythique Nationale 6

Pour certain beaucoup de souvenirs...
Tout au long de ce parcours (de Joigny à Macon), dans chacune de ces grandes étapes, le voyageur pouvait déguster cette cuisine authentique et généreuse.. Certaines tables étaient d'ailleurs très réputées. A travers ce Menu, j'ai voulu retracer cette époque des grands départs et grands retours, où, commis nous nous activions déjà à cuisiner Bourguignon.
Je vous souhaite un agréable moment et un excellent parcours.



FONTAINEBLEAU

AUXERRE

SAULIEU

LA ROCHEPOT

MÂCON

LE MENU Nationale 6

Hors d'œuvre

Jambon Persillé à l'Aligoté.

Pâté en Croûte de Lapin.

Œuf Poché en Meurette.

6 Escargots de Bourgogne en Coquille

Terrine du Pêcheur, Sauce Verte.

Bouchée à la Reine.

Les Plats

Dentelles de Bœuf à la Tartare.

Tête de Veau Sauce Gribiche.

Tranche de Charolais Poêlé.

Filet de Carpe en Goujonnette et

Bœuf Bourguignon.

Salmis de Pintadeau Croûton Far

Mousseline de Brochet Nantua

Fromages

Epoisses, Brillât Savarin, Cîteaux, Chèvre Fermier, Colombier, Fromage Blanc

Ou

Desserts

Œuf en Neige, Crème Vanillée

Mousse au Chocolat

Raisiné de Pomme-Poire et Raisins Cuits au Vin Rouge et Cassis

Crêpe Morvandelle aux Noix Pilées.

Vacherin Glacé au Cassis



JOIGNY

AVALLON



ARNAY-LE-DUC

CHAGNY

22.00 € TTC *

*** Les Samedis Soirs, Dimanches et Jours Fériés : 28.00 € TTC**

Et beaucoup plus loin, enfin, la Côte d'Azur bien méritée