

SPECIALITES DE BOURGOGNE

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **29,80€** Starter, Main course, Cheese or Dessert

Recettes à l'ancienne / In the style of famous burgundian cooking recipes
Chaque plat peut être consommé « à la carte »* / All dishes could be selected "à la carte"*

ENTREES / STARTERS

Douze escargots de Bourgogne, en persillade
Twelve escargots of Burgundy, cooked in oven with butter and parsley
*

Oeufs en meurette, recette Grand Mère / Poached eggs in red wine sauce and croutons
*

Jambon persillé maison, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne, bouquet de salades mêlées
Home made burgundian ham, mustard whipped cream, mixed salad

PLATS / MAIN COURSES

Bœuf Bourguignon tradition / Traditional burgundian beef
*

Suprême de poulet fermier façon Gaston Gérard
Breast of chicken grown in farm, with a mustard and gratinated cheese sauce
*

Pièce de bœuf CHAROLAIS à la crème d'Époisses (Supp. 4 €)
Tender piece of beef CHAROLAIS, creamy Epoisses cheese sauce (extra 4 €)

Les viandes sont servies avec accompagnements de saison
Meat dishes are served with seasonal vegetables

FROMAGES OU DESSERT / CHEESES OR DESSERT

Faïsselle de fromage blanc, herbes fraîches ou coulis de fruits
Soft white cheese with fresh herbs or fruits purée
*

Sélection de trois fromages régionaux frais et affinés, petite salade aux noix
Selection of three regional cheeses fresh and refined, nuts and green salad
*

Vacherin maison, aux sorbets fruits rouges / House iced vacherin, red fruits sorbets
*

Clafoutis au pain d'épices et baies de cassis / Gingerbread clafoutis, blackberries

*"A LA CARTE":

Entrées : 12 €

Starters : 12 €

Six escargots

Six snails 9,50 €

Plats : 18 €

Main courses: 18 €

Fromages / Desserts : 9,5 €

Cheeses / Desserts 9,5 €

faïsselle / soft white cheese : 7 €