

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

prix en €

*Vegetarien / Vegetarian

*Velouté, consommé ou soupe selon l'inspiration du chef /velouté, consommé or soup of the day	10
Oeuf de poule en cocotte aux fines herbes/ Egg en cocotte with fresh herbs	12
Douze escargots de Bourgogne, en persillade/ Twelve escargots, cooked in the oven with butter and parsley	13
Oeufs en meurette, recette Grand Mère/ Poached eggs in red wine sauce and croutons	13
Harmonie d'épaule et de jambon persillé de Bourgogne, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne Burgundy ham, mustard whipped cream, mixed salad	13
Terrine de lapin maison aux herbes fraîches Home made rabbit terrine made with fresh herbs	13,50
Crème brûlée au foie gras maison/ Foie gras "crème brûlée"	19
Foie gras de canard mi cuit maison au naturel et chutney de fruits/ Home made duck foie gras	20

PLATS / MAIN COURSES

Accompagnements de saison / seasonal accompagnements

Pâtes fraîches au fromage de chèvre et jambon cru, copeaux de Grana/ Fresh pasta with goat cheese, ham and Grana	13
*Grande assiette végétarienne (large assortiment de légumes cuits, riz complet et condiments) Large assortment of cooked vegetables, mixed vegetables, full rice and seasoning on the side	19

POISSONS / FISH

Risotto de homard /Lobster risotto	21
Pavé de saumon à la plancha, riz complet/ salmon grilled 'à la plancha' and full rice	21
Filet de bar grillé /Filet of seabass.	22

VIANDES/ MEAT

Parmentier de bœuf bourguignon CHAROLAIS / Beef stew Parmentier	19
Bœuf Bourguignon CHAROLAIS tradition, petits légumes vapeur Traditional Burgundy CHAROLAIS beef with vegetables	19
Suprême de poulet fermier de Bourgogne Label Rouge façon Gaston Gérard Breast of farm-bred chicken from Burgundy Red Label , with a gratin mustard and cheese sauce	19
Bavette de boeuf CHAROLAIS à la crème d'Epoisses Grilled prime cut or flank of beef with epoisses cheese sauce	22
Filet de bœuf CHAROLAIS (180 Gr) / Filet steak of beef CHAROLAIS	30

DELICES ET GOURMANDISES / DESSERTS

Faïsselle de fromage blanc, herbes fraîches ou coulis de fruits Soft white cheese with fresh herbs or fruit purée	7,00
Sélection de fromages régionaux frais et affinés, salade aux noix Selection of three regional fresh and matured cheeses, salad with walnuts	9,50
Pomme au four, glace vanille et crème fouettée (10 min) Roasted apple , vanilla ice cream and whipped cream	7,00
Salade de fruits frais au sirop de gingembre , sorbet au choix Fresh fruits salad, ginger syrup	7,50
Coupe de sorbets, glaces et Chantilly / variety of ice cream and sorbets, Chantilly creams (Parfums cassis, framboise, citron, poire, vanille, chocolat, fraise / Blackberries, strawberries, raspberries, pear, lemon, vanilla, chocolate)	7,50
Crème brûlée recette traditionnelle à la vanille / vanilla flavoured "crème brûlée"	8,50
Contraste de poires pochées aux vins blanc et rouge, pain d'épices Duet of poached pear in white and red wines, gingerbread	9,00
Fondant au chocolat, crème anglaise et glace vanille (10 min commander en début de repas) Chocolate cake, English cream and vanilla iced ceam	9,00
Tarte cassissine, sorbet cassis / Blackcurrant tart with blackcurrant sorbet	9,00

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (race Charolaise)