

## NOS ENTREES

Terrine de canard confit aux pistaches,  
salade du marché à l'huile de basilic 10 € \*

Nos traditionnels oeufs en meurette au Moulin à Vent 10 € \*

Escargots de Bourgogne en 12 petits pots,  
sa tomate et son beurre persillé 18 €

Salade de homard, carpaccio de navets, jeunes pousses  
et vinaigrette aux agrumes 30 €

Terrine de foie gras de canard des Landes,  
chutney de fruits de saison 22 € \*

## NOS POISSONS

Filet de Saint-Pierre et asperges rôties,  
crème de lard fumé 30 €

Mi- cuit de saumon « Salma », beurre blanc Nantais,  
tranche d'aubergine rôtie aux graines de sésames torréfiées 24 €

Cuisses de grenouilles en persillade, en deux services 30 €

Gratin de homard à la « New burg » 30 €

Quenelle de brochet maison, sauce homardine,  
légumes frais de saison 15 € \*

## NOS VIANDES

Rognon de veau à la Dijonnaise,  
épinards en branche 24 € \*

Poulet fermier de Bourgogne façon coq au vin arrosé de « Saint-Amour »,  
tagliatelles fraîches 15 € \*

Cuisse de pigeon confite, chou nouveau et  
foie gras de canard des Landes en croûte,  
son suprême rôti 30 €

\* Filet de bœuf Charolais, sauce Bourguignonne,  
flan de pommes de terre 30 €

Epaule d'agneau confite, sa côte rôtie,  
légumes du moment 24 €

\* origine France

## FROMAGE

Fromage blanc Bressan à la crème 5 €

Plateau de fromages 9 €

## NOS DESSERTS 9 € \*

Crème brûlée à la fève de Tonka

Tarte aux fraises, crème vanillée

Fondant au chocolat de Valrhona

Les incontournables « Crêpes Suzette »

Soufflé glacé au Grand Marnier

Palette de sorbets et/ou glaces artisanales

\* Ici nous appliquons la baisse de prix en anticipation sur le nouveau taux de la TVA  
(Officiel à partir du 01/07/09, 5,50 % au lieu de 19.60 %  
sur les produits autres que vins et spiritueux)

## Menu Saveurs et Traditions 25 € \*

Amuse-Bouche

☞ ☞

Terrine de canard confit aux pistaches, salade du marché à l'huile de basilic

ou

Nos traditionnels oeufs en meurette au Moulin à Vent

☞ ☞

Quenelle de brochet maison, sauce homardine,  
légumes frais de saison

ou

Poulet fermier de Bourgogne façon coq au vin arrosé de « Saint-Amour »,  
tagliatelles fraîches

☞ ☞

Fromage

ou

Dessert

*Supplément si fromage et dessert 6 €*

## Menu Gourmand 40 € \*

Amuse-Bouche

☞ ☞

Terrine de foie gras de canard des Landes, chutney de fruits de saison

ou

Escargots de Bourgogne en 9 petits pots, sa tomate et son beurre persillé

☞ ☞

Mi- cuit de saumon « Salma », beurre blanc Nantais,  
tranche d'aubergine rôtie aux graines de sésames torréfiées

ou

Rognon de veau à la Dijonnaise, épinards en branche

ou

Epaulé d'agneau confite, sa côte rôtie,  
légumes du moment

☞ ☞

Fromage

ou

Dessert

*Supplément si fromage et dessert 6 €*

## Menu Dégustation 80 €

Amuse-Bouche

🍷 🍷

Escalope poêlée de foie gras de canard des Landes au verjus

🍷 🍷

Gratin de homard à la « New burg »

🍷 🍷

Filet de Saint-Pierre et asperges rôties,  
crème de lard fumé

🍷 🍷

Filet de bœuf Charolais, sauce Périgourdine  
flan de pommes de terre

🍷 🍷

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc Bressan à la crème

🍷 🍷

Dessert

## Menu des Gônes

(Enfants de moins de 10 ans)

Escargots de Bourgogne en petits pots, sa tomate et son beurre persillé

ou

Terrine maison

🍷 🍷

Petit filet de bœuf Charolais

ou

Petit filet de poisson selon l'humeur du Chef

🍷 🍷

Glaces ou sorbets artisanales deux Parfums

**Entrée, plat, dessert 20 € \***

**Plat, dessert 15 € \***

**une boisson au choix incluse**

\* Ici nous appliquons la baisse de prix en anticipation sur le nouveau taux de la TVA  
(Officiel à partir du 01/07/09, 5,50 % au lieu de 19.60 %  
sur les produits autres que vins et spiritueux)