



## Menu Marsannay

*Au Restaurant*

25.00 €

28.00 € avec Fromages

*Au Salon*

26.50 €

29.50 € avec Fromages

La Terrine de Canard aux noisettes

*Ou*

La Quenelle de Brochet gratinée, Sauce Homardine

*Ou*

L'Oeuf Poché, façon Gaston Gérard

\*\*\*\*\*

La Grillade d'Araignée de porc, jus caramélisé au vinaigre balsamique

Purée de Patates Douces et Jardinière de légumes

*Ou*

Le Filet de Truite rose du Jura, sauce estragon

Riz et gratin de courgettes

*Ou*

Le Contrefilet Rôti, sauce Vin Rouge,

(Remplacé par une pièce du boucher si moins de 12 personnes)

Gratin franc-comtois et Poêlée de Champignons

\*\*\*\*\*

L'Entremet mangue chocolat sur fond de madeleine

*Ou*

La Croustade de pommes, cassis et cannelle

*Ou*

Le Gâteau selon votre événement

(Supplément 1.30 €/personne)

Prix Net





## Menu FIXIN

*Au Restaurant*  
29.00 €  
32.00 € avec Fromages

*Au Salon*  
30.50 €  
33.50 € avec Fromages

Les Œufs en Meurette

*Ou*

La Quenelle de Brochet gratinée, Sauce Homardine

*Ou*

La Cassolette d'Escargots à l'ail des ours anisé

\*\*\*\*\*

Le Filet de Poulet Jaune à la crème de girolles

Purée de Patates Douces et Jardinière de légumes

*Ou*

La Noisette De Gigot d'Agneau, Jus Corsé au Romarin,

Gratin franc-comtois et Jardinière de légumes

*Ou*

Le dos de Cabillaud aux graines de sésame, sauce Safranée

riz et gratin de courgette

\*\*\*\*\*

Le Fondant à la noisette, glace caramel salé

*Ou*

La Panacotta façon Mojito et son tartare d'ananas

*Ou*

Le Gâteau selon votre évènement

(Supplément 1.30 €/personne)

Prix Net





## Menu Gevrey Chambertin

*Au Restaurant*  
31.00 €  
35.00 € avec Fromages

*Au Salon*  
32.50 €  
36.50 € avec Fromages

Le Blinis au saumon Gravlax

*Ou*

La salade aux copeaux de Foie Gras

*Ou*

La Gougère d'Escargots en Paris-Brest,  
à la Crème d'Époisses

\*\*\*\*\*

Le Filet de Bœuf rôti, sauce au vin rouge

*(Remplacé par une pièce du boucher si moins de 12 personnes)*

Fricassée de Champignons et Gratin Franc-Comtois

*Ou*

La Noisette De Gigot d'Agneau, Jus Corsé au Romarin,  
Purée de patates douce et Jardinière de Légumes

*Ou*

Les Médailles de Lotte, sauce Grenobloise  
Riz et Jardinière de Légumes

\*\*\*\*\*

Le Fondant à la noisette, glace caramel salé

*Ou*

Le Carpaccio d'Ananas à l'alcool de coco,  
Glace rhum raison

*Ou*

Le Gâteau selon votre événement  
(Supplément 1.30 €/personne)

Prix Net





## Menu Découverte de La Bourgogne

*Au Restaurant*  
38.00 € avec Fromages

*Au Salon*  
39.50 € avec Fromages

Le Petit Persillé

\*\*\*\*\*

Les Trois Escargots en Coquilles, à la Mode de Bourgogne

\*\*\*\*\*

L'œuf Poché en Meurette

\*\*\*\*\*

Le Bœuf Bourguignon et ses Tagliatelles

\*\*\*\*\*

La Croustade de pommes, cassis et cannelle

Prix Net

