



Les Entrées

☺	<i>La Terrine de canard aux noisettes</i>	8.00 €
☺	<i>Le Blinis de saumon Gravlax</i>	9.50 €
☺	<i>Les œufs en Meurette</i>	8.00 €
☺	<i>La Quenelle de brochet gratinée, sauce homardine</i>	8.50 €
☺	<i>Le Potage du Moment</i>	8.00 €
☺	<i>Le véritable Poireaux Vinaigrette, Mimosa d'Oeuf</i>	8.00 €

Le Coin de l'Escargotière,

*Les Escargots de Bourgogne en Coquille
De la Maison Hélix*

*Les Six 11.00 €
Les Neuf 15.00 €
Les Douze 19.50 €*

☺	<i>La Gougère d'Escargots en Paris Brest, Crème d'Époisses</i>	10.50 €
☺	<i>La Cassolette d'Escargots, à l'ail des Ours Anisé</i>	10.50 €



Prix Nets





L'instant du Pêcheur

- | | | |
|---|---|---------|
| ☰ | Le Filet de Truite Rose du Jura, sauce estragon | 16.50 € |
| ☰ | La Tombée de queue de Crevettes sauvage à la plancha et ananas, Crème de Coco, riz au Curcuma | 16.00 € |
| ☰ | Les Médailles de Lotte rôtie, sauce Grenobloise | 17.00 € |

Le coin du Boucher

- | | | |
|---|--|---------|
| ☰ | Le Filet de Poulet Jaune, Crème de Girolles | 15.50 € |
| ☰ | L'Araignée de Porc grillé, jus caramélisé au vinaigre balsamique | 15.00 € |
| ☰ | Le Steak de Gigot d'Agneau grillé et son jus au Romarin | 16.50 € |
| ☰ | Le Mixed-Grill (porc, agneau, bœuf, et poulet), Beurre composé | 16.50 € |
| ☰ | Le Pavé de Rumsteack de race Charolaise | 19.50 € |

« Toutes nos viandes bovines sont nées,
Élevées et abattues en France »

Saveurs Bourguignonnes

- | | | |
|---|---------------------|---------|
| ☰ | Le Bœuf Bourguignon | 16.00 € |
|---|---------------------|---------|

☰ Le Coin Végan

Le bowl de céréales, lentilles et légumes d'hiver

Entrée, Plat,
8.00 €

Tagliatelles, Légumes d'hiver et fricassée de champignons

14.50 €
7.00 €

La Salade de Fruits et son sorbet

Prix Nets





Menus Véranda

18.00 €

(entrée + plat ou plat+dessert)

Logis

23.50 €

(entrée + plat+dessert)

Les Entrées:

La Terrine de canard aux noisettes

Ou

L'Œuf poché, façon Gaston Gérard

Ou

La Quenelle de brochet gratinée, sauce homardine

Ou

L'Entrée du Jour

Les Plats:

Le Filet de Poulet Jaune, Crème de Girolles

Ou

La Pièce du Boucher Grillée, sauce vin rouge

Ou

Le Poisson du Moment

Ou

Le Plat du Jour

Les Desserts:

Le Fondant à la noisette, glace caramel salé

Ou

L'Entremet mangue chocolat sur fond de madeleine

Ou

La Croustade de Pommes, cannelle et cassis

Ou

Le Dessert du Jour

Menu Enfant... (Jusqu'à 10 ans) 9.00 €

L'Assiette de jambon cru *ou* La petite Terrine

Le Petit Steak *ou* le Filet de Poisson rôti, choix de Légumes

La Coupe Glacée (glaces artisanales) *ou* le petit dessert



Prix Nets

