

Entrées

La quenelle de brochet gratinée, sauce homardine	09.00€
La terrine de lapin au saveur de Gascogne	08.00€
Le potage du moment selon le marché	07.00€
L'œuf poché florentine en habit de saumon	08.50€
Les rillettes de saumon fumé	08.50€

Plats

Le filet de canard et son jus de viande caramélisé au vinaigre balsamique	19.50€
Le tomawak de porc, infusion de champignons	16.00€
Le pavé de bœuf grillé, sauce vin rouge	20.00€
Le dos de cabillaud en croute d'herbes, jus de viande, moutarde et soja	19.00€
Le filet de truite de jura rôti crème d'ail des ours	18.00€
Plat du jour	16.50€

NET PRICE

Desserts

Régal aux pommes cannelle	07.50€
Coupe de glace	07.50€
Faisselle crème, sucre, coulis ou herbes	07.50€
Dessert du jour	07.50€
Fondant intense au chocolat glace pistache	07.00€
Pancakes au confit de cassis, glace marc de bourgogne	08.50€
Douceur lactée au chia infusé au lait de coco et mangue	08.00€
L' Assiette de fromages	08.50 €

Menu Enfants 9€

Steak roti ou filet de poissons, frites et légumes, sirop ou diabololo

Menu express 19.90€

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour (ou à la carte)

Plats Végan ou Végétarien sur demande

PRIX NET

Regional

Escargots de Bourgogne

X 6	11.00€
X 9	15.00€
X 12	19.00€

Oeufs en meurette	en entrée	08.00€
	en plat principal avec frites	15.00€

La gougère en Paris Brest aux escargots crème d'époisse	11.00€
---	--------



Boeuf bourguignon aux linguines	18.00€
---------------------------------	--------

Le filet de truite du jura rôti, crème d'ail des ours	18.50€
---	--------



Farandole des trois fromages	08.00€
------------------------------	--------



Pancakes, confit de cassis et son sorbet marc de bourgogne	08.50€
--	--------

La coupe glacée de Bourgogne, <i>sorbet cassis, marc de Bourgogne</i>	07.50€
--	--------

NET PRICE