

Entrées

Carpaccio de Saumon cuit, crème ail des ours	09.00€
Le potage du moment selon notre maraicher	07.00€
L'œuf poché crème de champignons au bacon	08.00€
La salade en méli-mélo au filet de Canard séché et gésiers confits	10.50€
Tataki en boeuf charolais mariné et rémoulade de céleri	12.00€

Plats

Le filet de canard rôti sauce cranberry	19.50€
L'onglet de bœuf grillé et son beurre composé	20.00€
Le dos de cabillaud infusion de café	19.00€
Le médaillon de Loup sauce crème d'oignons d'Auxonne et cassis	18.00€
Noisette de Gigot d'Agneau sauce épices du monde	19.50€
Plat du jour	16.50€

Desserts

Entremet mousse passion, framboise et chocolat	08.00€
Coupe de glace selon votre choix <i>(Fraise, framboise, citron, passion, cassis, vanille, chocolat, pistache, café)</i>	07.50€
Panacotta au praline façon lyonnaise	07.50€
Tarte amandine en surprise aux poires	8.00€
Brownie original, glace vanille	07.00€
Faisselle crème sucre, coulis ou herbes	07.50€
L' Assiette de fromages régionaux <i>(Bleu de Bresse, Chaource, Epoisses)</i>	08.50 €

Menu
Enfants
9€

Steak rôti ou filet de poisson, frites et légumes, sirop ou diablo

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 et crème d'Epoisses

11.00€

Le véritable Bœuf bourguignon et ses linguines

18.00€

Le filet de sandre et sa crème d'oignons d'Auxonne aux grains de cassis

18.00€

Farandole des trois fromages régionaux, Bleu de Bresse, Chaource, Epoisses

08.50€

La poire pochée et marbrée au cassis, sorbet Marc de Bourgogne

07.50€

La coupe glacée de Bourgogne,
sorbet cassis, marc de Bourgogne

8.00€

Prix net