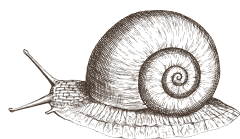




MENU



ENTRÉES

Terrine de Joue de Boeuf	7,50€
Assiette Nordique (Saumon Gravelax céleri betterave et salade)	9€
Gratin de Pétoncles et Crevettes aux Poireaux	8,50€
L'entrée du jour	8.50€

PLATS

Bavette Grillée sauce Poivre Vert	18€
Filet de Bar rôti Sauge et citron	19€
Côte de veau Safrané	19.50€
Plat du jour	16.50€

DESSERTS

La Panacotta Poire Caramel	7.50€
Régale au chocolat et griottes au kirch	7.50€
Crème brulée Maison à la Chicorée	6.50€
Le dessert du jour	7.50€

Menu à composer

29€ Entrée, Plat et
Dessert

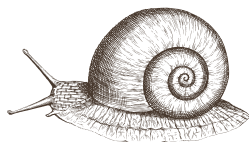
25€ Entrée Plat ou Plat
Dessert

ENFANTS

Steak grillé ou filet de poisson,
frites et légumes
Sirop ou diabololo
1 boule de glace

10€

RÉGIONAL



Escargots de Bourgogne

X 6	11€
X 9	15€
X 12	19€

Oeufs en meurette

- En entrée 8€
- En plat principal avec frites 15€

La gougère en Paris Brest aux escargots et crème d'époisses 11€



Le véritable Bœuf bourguignon et ses linguines (FR) 18€
L'entrecôte Charolaise au beurre Dijonnais 23€



Farandole des trois fromages régionaux, Bleu de Bresse, Chaource, Epoisses 9.50€



La coupe glacée de Bourgogne, sorbet cassis, marc de Bourgogne 10.50€

EN ÉTAPE LE SOIR



ENTRÉES

Oeuf poché sauce aux champignons

Terrine de Joue de Boeuf sauce Ravigote

Potage maison du moment

L'entrée du jour

PLATS

Le filet de Poisson et sa sauce selon arrivage

Filet de Poulet Homardine

La pièce du Boucher Grillée

Le Plat du Jour

DESSERTS

La Panacotta Poire Caramel

La Coupe de Glace ou Sorbet 2 boules

Le Faisselle à votre gout (coulis, aux herbes)

Le Dessert du Jour