

## MENU GOURMAND

39 €

### Mises en bouche



**Escalope de foie gras poêlée,  
bouillon thaï**



**Ris de veau croustillants,  
légumes de saison, jus à l'échalote**

*ou*

**1/2 Pigeon rôti, petits pois à la française,  
toast croustillant de foie**



### **Dessert choisi à la carte**

*Merci de faire votre choix en début de repas*

supplément fromage : 4€





# Auberge Larochette

## MENU TRADITION

30 €

### Mises en bouche



**Asperges, pesto à l'ail des ours,  
copeaux de Cebo de Campo**

*ou*

**Pâté en croûte maison (volaille - foie gras)  
confiture d'oignons, mesclun**



**Cabillaud poché, déclinaison d'artichauts,  
émulsion citronnée**

*ou*

**Jarret de veau poché puis snacké  
os à mœlle, jus de veau**



### **Dessert choisi à la carte**

*Merci de faire votre choix en début de repas*

supplément fromage : 4€



MENU TERROIR  
CHAROLAIS

33 €

**Mises en bouche**



**Les 12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé**



**L'Entrecôte charolaise juste poêlée  
(environ 350 gr), gratin dauphinois**



**Dessert choisi à la carte**

*Merci de faire votre choix en début de repas*

**Mignardises**

supplément fromage : 4€





## LA CARTE

### Les entrées

Escalope de foie gras poêlé, bouillon thaï	16 €
Asperges, pesto à l'ail des ours, copeaux de Cebo de Campo	12 €
Pâté en croûte maison (volaille ou foie gras), confiture d'oignons, mesclun	12 €
Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé	6 €
Les 12 Escargots de Bourgogne	12 €



### Les plats

Ris de veau croustillants, légumes de saison, jus à l'échalote	29 €
1/2 Pigeon rôti, petits pois à la française, toast croustillant de foie	25 €
Cabillaud poché, déclinaison d'artichauts, émulsion citronnée	18 €
Jarret de veau poché puis snacké, os à moelle, jus de veau	18 €
L'Entrecôte charolaise juste poêlée (350g), gratin dauphinois	26 €



### Les desserts

Soufflé chaud aux pommes et Calvados, sorbet pomme	8 €
Chocolat, fraise et pistache	8 €
Baba au rhum, ananas rôti, sorbet ananas	8 €



<b>Menu enfant</b> (jusqu'à 11 ans)	12 €
-------------------------------------	------





## LES BOISSONS

### Apéritifs

<b>Apéritif maison - 10cl</b> <i>Crémant de Bourgogne, crème de fruits</i>	8.00 €
<b>Flûte de Champagne / Kir royal - 10cl</b>	12.00 €
<b>Kir / Communard - 8cl</b>	6.00 €
<b>Bière PAILLE</b> <i>Blanche / blonde / rousse</i>	6.50 €
<b>Vin cuit, Suze, Campari orange - 5cl</b>	6.00 €
<b>Americano maison - 10cl</b>	9.00 €
<b>Anis</b>	4.00 €
<b>Whisky soda / orange</b>	9.00 €



### Whiskys

<b>FUJI</b> <i>Single malt</i>	10.00 €
<b>TALISKER</b> <i>Single malt</i>	9.00 €
<b>GLENFIDDICH</b> <i>Single malt</i>	8.00 €
<b>SIR EDWARDS</b> <i>Blended</i>	8.00 €
<b>MICHEL COUVREUR</b> <i>Overaged Malt</i>	12.00 €



### Digestifs

<b>Alcools blancs - 4cl</b> <i>Poire Williams, Vodka, Gin, Vieille prune</i>	8.00 €
<b>Alcools ambrés - 4cl</b> <i>Cognac, Armagnac, Calvados, Marc de Bourgogne</i>	9.00 €
<b>Alcools verts et jaunes - 4cl</b> <i>Chartreuse, Get 27, Verveine, Limoncello</i>	8.00 €





## LES BOISSONS

### Boissons chaudes

Café expresso	2.90 €
Café allongé	3.50 €
Thé - Infusion DAMMANN	4.70 €



### Softs

Jus de fruits P. Font <i>Fabrication artisanale</i>	6.50 €
Sodas, Perrier	4.50 €
Sirop	3.00 €
Eau plate <i>PUREZZA micro-filtrée</i>	3.00 €
Eau gazeuse <i>PUREZZA micro-filtrée</i>	3.50 €

