



## MENU GOURMAND

en 2 plats (entrée / poisson ou viande) 42€  
ou en 3 plats (entrée/poisson/viande) 47€

### Les Mises en bouche



Royale de foie gras / morilles / émulsion de topinambour / noisettes



Filet d'omble chevalier meunière / maïs / endives



Filet et ris de veau croustillants / légumes de saison / jus à l'ail noir

OU

Poitrine de sanglier braisé / spaetzle / légumes de saison



### Dessert choisi à la carte

*Merci de faire votre choix en début de repas*

Supplément fromage : 5€





# MENU TRADITION

## 33€

**Les Mises en bouche**



**L'œuf « parfait » en meurette**

OU

**Pâté croûte maison / chutney ananas et groseille / salade**



**Magret de canard rôti, la cuisse en nem  
fruits de saison / sauce aigre douce**

OU

**Le brochet en 2 textures :  
en mousseline, et le filet nacré à basse température  
haricots azuki / choux de Bruxelles / lait d'amande**



**Le Dessert choisi à la carte**  
*Merci de faire votre choix en début de repas*

Supplément fromage :5€





# MENU TERROIR CHAROLAIS 37€

**Les Mises en bouche**



**Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé**



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



**Le Dessert choisi à la carte**  
*Merci de faire votre choix en début de repas*

Supplément fromage : 5€





## LA CARTE

### Les entrées

- Royale de foie gras / morilles / émulsion de topinambour / noisettes 19€
- L'œuf « parfait » en meurette 13€
- Pâté croûte maison / chutney ananas et groseille / salade 14€
- Les 12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé 12€
- Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé 6€



### Les plats

- Filet d'omble chevalier meunière / maïs / endives 25€
- Filet et ris de veau croustillants / légumes de saison / jus à l'ail noir 32€
- Ris de veau croustillants / légumes de saison / jus à l'ail noir 34€
- Poitrine de sanglier braisé / spaetzle / légumes de saison 30€
- Magret de canard rôti, la cuisse en nem / fruits / sauce aigre douce 23€
- Le brochet en 2 textures : en mousseline et le filet nacré à basse température, haricots azuki / choux de Bruxelles / lait d'amande 23€
- L'Entrecôte charolaise juste poêlée (350gr), gratin dauphinois 29€



### Les desserts

- Soufflé chaud à la compotée de prunes / sorbet prune 9.50€
- Rencontre entre la noix de coco et le cassis / sorbet cassis 9.50€
- Le Paris / Brest en passant par Bourgvilain 9.50€
- L'assiette gourmande 9.50€

**Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14€**





## LES DESSERTS

**Soufflé chaud à la compotée de prunes / sorbet prune**



**Rencontre entre la noix de coco et le cassis  
(mousse coco, confit de cassis, ganache chocolat blond Dulcay)  
sorbet cassis**



**Le Paris / Brest en passant par Bourgvilain**



**L'assiette gourmande**

