

MENU GOURMAND

40€

Les Mises en bouche

Langoustine rôtie, navet long aigre doux, artichauts,
sauce thaï

Ris de veau croustillants, légumes de saison

OU

Filet de bœuf charolais,
légumes du moment, sauce estragon

Le dessert choisi à la carte
(merci de faire votre choix en début de repas!)

Supplément fromage : 4€

MENU TRADITION

31€

Les Mises en bouche

Les pieds de cochon en 2 préparations :

- pané et frit
- en gelée sauce gribiche
- espuma de céleri

OU

Duo de bœuf fumé et panais,
escargots de Bourgogne
crème cancoillote

Râble de lapin farci aux tomates confites et herbes de Provence,
gnocchis de pommes de terre

OU

Aile de raie dorée aux coques, fine ratatouille, sauce poivrons

Le dessert choisi à la carte
(merci de faire votre choix en début de repas!)

Supplément fromage : 4€

MENU TERROIR

34€

Les Mises en bouche

Les 6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé

**L'Entrecôte charolaise juste poêlée (env. 350gr)
gratin dauphinois**

**Le dessert choisi à la carte
(merci de faire votre choix en début de repas!)**

Supplément fromage : 4€

LA CARTE

Les Entrées

Langoustine rôtie, navet long aigre doux, artichauts, sauce thaï	19€
Les pieds de cochon en 2 préparations : (pané et frit, en gelée sauce gribiche / espuma de céleri)	11€
Duo de bœuf fumé et panais, escargots de Bourgogne, crème cancoillotte	15€
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€
Filet de bœuf charolais, légumes du moment, sauce estragon	30€
Râble de lapin farci aux tomates confites et herbes de Provence, gnocchis de pommes de terre	18€
Aile de raie dorée aux coques, fine ratatouille, sauce poivrons	18€
L'Entrecôte charolaise juste poêlée (350g), gratin dauphinois	27€
- MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans):	12€

LES DESSERTS
8€ à la carte

Soufflé chaud ananas / coco

Parfait glacé au Yuzu / nougatine / mangue

Entremet poire / caramel,
mousse chocolat au lait caramélia