

Une carte de produits Maison
Respectueuse au maximum du Terroir et des saisons

Menu Suggestions et Terroir

€31.00

Plat+dessert €23.00

Terrine pressée de magret et foie gras, Confiture d'oignons aigre douce (+€4.00)

Ou

Œuf cocotte aux morilles et aux gambas

Ou

*Casserole d'escargots de Bourgogne, émulsion de vin de Mâcon à l'ail,
Tomate, champignons, persil*

Ou

Vinaigrette tiède de ris de veau et filet de caille à la framboise

Dos de cabillaud à la vapeur, émulsion de petits pois, asperges et cocos de Paimpol

Ou

*Côte de Patta Negra à la plancha, confit de poivron aigre doux
et crêpes Parmentier*

Ou

*Coq longuement mijoté au vin de Julié纳斯, lardons, petits oignons, champignons,
Croûton à l'ail, gratin Dauphinois*

Un fromage au choix (blanc crème, ferme de Cenves, Saint Marcellin Richard)

Ou

Un dessert de la carte

Un menu gourmand

Menu complet €54.00

Deux plats au choix €44.00

Escalopes de foie gras poêlée

Chutney de figues au verjus,

Toast de pain d'épice

Sauté de homard, mousse de merlu

Légumes primeurs à la vapeur

Émulsion de corail

*Entrecôte de veau « Origine France »,
poêlée de girolles, Crêpes parmentières*

Dessert au choix à la carte

(ajoutez un fromage pour €5.00)

Formule Bœuf Charolais

(origine France)

35.00

Filet de Bœuf semi paré,

Sauce au Julié纳斯







Crêpes Parmentier,

Petite salade

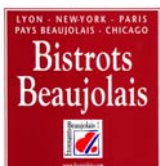
Un fromage

ou

Un dessert au choix

	<i>Escalopes de foie gras poêlée, Chutney de figues au verjus, toast de pain d'épice</i>	25.00
	<i>Terrine pressée de magret et foie gras, confiture d'oignons aigre douce</i>	17.00
	<i>Casserole d'escargots de Bourgogne</i>	13.00
	<i>Œuf cocotte aux morilles et gambas</i>	13.00
	<i>Vinaigrette tiède de ris de veau et filet de caille à la framboise</i>	13.00
	<i>Sauté de homard, mousse de merlu, petits légumes, émulsion de corail</i>	32.00
	<i>Dos de cabillaud à la vapeur, émulsion de petits pois, asperges et cocos de Paimpol</i>	19.00
	<i>Côte de Patta Negra à la plancha, confit de poivron aigre doux, crêpes Parmentier</i>	21.00
	<i>Entrecôte de veau « origine France » poêlée aux girolles, crêpes Parmentier</i>	29.00
	<i>Filet de bœuf Charolais « origine France » à la beaujolaise</i>	31.00
	<i>Coq longuement mijoté au vin de Juliéna, gratin dauphinois</i>	21.00
	<i>Demi Saint Marcellin Richard</i>	7.00
	<i>Assiette de fromages de ferme de Cenves</i>	7.00
	<i>Fromage blanc à la crème</i>	5.00
	<i>Nos desserts entièrement Maison nécessitent un temps de mise en œuvre</i>	
	<i>Il est recommandé de passer votre commande en début de repas</i>	
	<i>Coupe de glaces Maison</i>	8.00
	<i>Tarte minute aux pommes au caramel de Calvados</i>	8.00
	<i>Biscuit Guanaja au cœur coulant au piment d'Espelette, jus de passion glacé</i>	8.00
	<i>Sorbet cassis maison arrosé de marc de Bourgogne</i>	8.00
	<i>Tranche d'ananas rôtie au beurre de vanille, glace coco</i>	8.00
	<i>Soufflé Minute au Grand Marnier (+€3.00 dans un menu, deux personnes minimum)</i>	11.00

 Désigne une suggestion de Terroir



**Découvrez
notre carte des vins
à emporter**



**Menu petit gourmet
Jusqu'à 12 ans €15.00**

*Une entrée et un plat
du menu suggestions
en demi portion*

Fromage blanc ou glace

Bonbons Haribo