

# Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert .....	34.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	29.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	24.00€
Entrée + Plat .....	26.00€

*A choisir parmi la carte ci-dessous*



## Les entrées :

*12,00 € à la carte*

- \* Le saumon : en tartare, huile d'olive, citron, et gingembre, perles de yuzu, suprême d'agrumes, foccacia aux tomates confites
- \* Le risotto : aux pointes d'asperges, croustillants aux ris de veau et tuile au parmesan
- \* La terrine : selon inspirations, pickles d'oignons rouges et marmelade aux figues
- \* Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux épices, perles de balsamique et pain toasté
- \* Les asperges vertes : servies tièdes, œuf parfait et crème de parmesan

## Les plats :

*18,50 € à la carte*

- \* La marmite : gambas et noix de pétoncles, farfalles et petits légumes dans un bouillon crémeux thaï
- \* Le poisson : au gré des marées
- \* le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac
- \* le canard : magret et fruits secs en brochette, jus court au miel du Morvan
- \* Le veau : taillé dans le filet mignon, cuit basse température sauce réduite à l'orange
- \* Le filet de bœuf : «l'incontournable» et sa sauce à l'Epoisses (supplément de 7.00€ au menu et carte)

*Viande bovine origine France ou Hollande, viande ovine origine France ou NZ*

*Merci de nous préciser vos éventuelles allergies*

*Tout changement dans un menu est avec supplément*

## *Formule Bourguignonne 22,00 €*

*6 escargots de Bourgogne  
Ou 12 escargots de Bourgogne (supplément de 6 €)  
Ou Jambon persillé maison*



*Œufs en Meurette comme chez Adrienne  
Ou Saupiquet du Morvan (jambon,  
Crème et champignons)*



*Mille-feuilles glacé au pain d'épice et  
Sa crème anglaise  
Ou Fromage blanc à la crème  
Ou Coupe bourguignonne*



**Horaires de service :** 12 H 00 - 13 H 30  
19 H 15 - 21 H 15

**Restaurant fermé le dimanche le lundi  
et mercredi soir (de novembre à fin mars)**

## Menu du jour

(Servi tous les jours sauf vendredi soir,  
Samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert : 18.50 €

Entrée plat ou plat dessert : 16.00 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (11.50 € seul)  
Ou le plat du jour (11.50 € seul)



Fromage blanc à la crème  
Ou Crème au caramel  
Ou Salade de fruits frais  
Ou Mousse au chocolat  
Ou Tarte maison  
Ou Coupe de glaces



## Menu enfant 10.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Jambon blanc ou  
Steak haché ou Filet de poisson garni



Mousse au chocolat  
ou Crème au caramel ou Glace



## Pichet de Bourgogne Aligoté (cave de Buxy)

25 cl : 6.00 €      50 cl : 11.00 €      75 cl : 16.00€

## Pichet de Syrah (cave de Tain)

25 cl : 6.00 €      50 cl : 11.00 €      75 cl : 16.00 €

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires au  
verre (12cl) et pichets

## Formule express 25.50 € :

L'Entrecôte, juste poêlée et son beurre Maitre d'Hôtel  
Choix de fromages ou desserts

## Nos Spécialités



* Duo de jambon persillé et terrine du moment.....	13.00 €
* Œufs en meurette comme chez Adrienne.....	12.00 €
* Escargots de Bourgogne :	
les 6.....	7.00 €
les 12.....	13.00 €
* Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....	12.00 €
* Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....	28.00 €
* Chateaubriant (2 personnes).....	52.00 €
* Entrecôte double (2 personnes).....	42.00 €
* Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers).....	2.50 €

*(Nos spécialités ne sont pas vendues dans les formules menus)*



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.....	7.00 €
Fromage blanc à la crème.....	4.50 €
* Carte des desserts de.....	6.00€ à 8.50 €