

Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert.....	44.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	39.00€
Entrée + Plat	34,00€
Plat + (fromage ou dessert).....	29.00€
A choisir parmi la carte ci-dessous	

Les entrées :

14.00 € à la carte

- * Le saumon et le thon : saumon confit doucement à l'huile d'olive , tataki de thon, coulis végétal, perles de yuzu et foccacia grillée
- * Jambon cru du Morvan et fromages : chiffonnade de jambon cru, toast de crottin de chèvre chaud au miel, copeaux de tomme sur lit de salade s mêlées
- * La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney aux épices douces
- * Les escargots : 12 escargots de Bourgogne «traditionnels»
- * Le foie gras: (supplément de 6.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté
- * L'œuf et la truffe : œufs parfaits, crème de truffes et mouillettes

Les Plats :

24.00 € à la carte

- * Le poisson : au gré des marées
- * Le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac
- * Le canard : taillé dans le filet, compotée rhubarbe cassis et jus réduit au miel du Morvan
- * Le veau : filet mignon, cuisson basse température et sa crème de Morilles
- * L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maître d'hôtel
- * Le filet de bœuf: (supplément de 6.00€ au menu et carte) «l'incontournable» et sa sauce à l' Époisses

&

Viande bovine origine France

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne

28.00 €

(servi tous les jours sauf jours fériés)

6 escargots de Bourgogne

Ou 12 escargots de Bourgogne (supplément de 6 €)

Ou Jambon persillé maison



Oufs 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



Bières en bouteille : (25cl)

Bière sans alcool.....4,00€

Bière régionale (33cl)

Brasserie du Morvan (blanche, blonde, ambrée,)7.50€

Bière pression : (25cl)4.00 €

Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :6,00€

la ½ bouteille3,80€

Café :2.20€

Décaféiné.....2.40€

Infusions, thé (Damman frères).....3.50€

Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée, plat et dessert: 24,00 €

Entrée, plat ou plat, dessert: 20,00€

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (15,00 € seul)

Ou le plat du jour (15,00 € 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 (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 14.00 €

75 cl : 21.00€

Pichet de Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 14.00 €

75 cl: 21.00 €

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

Formule express

26.00 € :

L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l' Epoisses

Nos Spécialités



*Escargots de Bourgogne :

les 6.....7,00 €

les 12.....14,00 €

*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....17,00 €

*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....14,00 €

*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....17,00 €

*Chateaubriant (2 personnes).....65,00 €

*Entrecôte double (2 personnes).....50,00 €

*Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers).....2,50 €

*Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....35,00 €

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