

Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert	44.00€
Entrée + plat + (fromage ou dessert)	39.00€
Plat + (fromage ou dessert)	29.00€
Entrée + Plat	34.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

14.00 € à la carte

* Le saumon et le thon: confit doucement à l'huile d'olive, tataki de thon, coulis végétal, perles de yuzu et focaccia grillée

* Les cépes: en fin velouté, pépites de foie gras poêlé et éclats de noisettes torréfiées

* La terrine: retour de chasse, pickles d'oignons rouges, chutney aux fruits secs et épices douces

* Le foie gras: (supplément de 6.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté

* L'oeuf et la truffe: Oeufs cuision parfaite, crème de truffes et mouillettes

* les escargots: 12 escargots de Bourgogne « Traditionnels »

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

* L'agneau: côtelettes d'agneau marinées façon chevreuil, sauce miroir au vin rouge et groseilles

* La pintade: suprême farci aux marrons jus réduit au porto

* 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'Epoisses

Viande bovine origine France Viande ovine origine France ou UE

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne 28.00 €

(servie tous les jours sauf jours fériés)

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

~~~~~

~~~~~

Bières en bouteille :

Bière sans alcool Heineken..... 4,00 €

Bières régionales : 33cl

Bière Brasserie du Morvan (blanche blonde ou ambrée)..... 7,50 €

Bière pression : 25 cl 4,00 €

50cl..... 7,50 €

Eaux minérales : Evian ou Badoit :

La bouteille 6,00 € la ½ bouteille 3,50 €

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, 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 2 boules



Pichet de Bourgogne Aligoté ou Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7,00 €

50 cl : 14,00 €

75 cl : 21,00 €

Aperçu carte des vins

la ½ bouteille la bouteille

*Saint Romain blanc.....55,00 €

*Chablis.....39,00 €

*Auxey Duresses blanc.....54,00 €

*Givry rouge 1^{er} cru.....39,00 €

*Mâcon rouge 1^{er} cru.....27,00 €43,00 €

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires
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)

