



TOUS PLATS COMMANDÉS EN DIRECT DEMANDENT  
ENVIRON 20 MINUTES DE PRÉPARATION

## Entrées

Oeuf parfait, potimarron et velouté	12€
Pâté en croûte, foie gras, cèpes et pistaches	19€
Escargots de Bourgogne en persillade	16€
Friture d'ablettes, sauce tartare	12€
Huîtres chaudes, fondue de poireaux et sauce hollandaise	14€
Terrine maison aux foies de volailles et ses condiments, pain toasté	15€
Foie gras poêlé, polenta et fruits de la passion	19€

## Poissons

Ombre chevalier, boulgour et gel d'agrumes	22€
Quenelles de Brochet aux morilles	22€
Saint-Jacques, butternut, pancetta et jus de viande	25€
Jambonnette de Grenouilles en persillade, crème d'ail fumé et coulis de persil	30€
Poisson du marché - cuisiné selon la saison	20€

## Viandes

Risotto aux truffes (melanosporum), jus de viande	25€
Poulet de Bresse au foin, légumes de saison	35€
Tournedos rossini, pommes darphin	30€
Ris de veau, lard de colonnata et condiments	32€
Viande du moment	20€

TOUS NOS PRIX SONT NETS, SERVICE COMPRIS.  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISE.



*Menu Découverte*  
29.90€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE,  
TOPINAMBOUR ET CLÉMENTINES

*ou*

TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLES  
ET SES CONDIMENTS, PAIN TOASTÉ



CABILLAUD DEMI-SEL AU SAFRAN  
ET PETITS LÉGUMES

*ou*

LE PIGEON RÔTI,  
CUISSÉ EN CROMESQUI ET FILET ROSÉ



FAISSELLE

*ou*

BABA AU RHUM CARAMEL,  
FRUIT DE LA PASSION



*Menu Traditionnel*  
45.00€

PÂTÉ EN CROÛTE  
(FOIE GRAS, CÈPES ET PISTACHES)



QUENELLES DE BROCHET AUX MORILLES

*ou*

POULET DE BRESSE AU FOIN,  
LÉGUMES DE SAISON



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX

*(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)*



*Menu Saveurs*  
*55.00€*

FOIE GRAS POÊLÉ, POLENTA  
ET FRUITS DE LA PASSION



JAMBONNETTE DE GRENOUILLES EN PERSILLADE,  
CRÈME D'AIL FUMÉ ET COULIS DE PERSIL



RIS DE VEAU, LARD DE COLONNATA  
ET CONDIMENTS



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX

*(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)*



*Menu Enfant*  
*12.00€*

*Servi jusqu'à 11 ans.*

STEAK HACHÉ

*ou*

POISSON DU JOUR

*ou*

NUGGETS DE POULET MAISON

*Les Plats sont garnis de pâtes fraîches ou de légumes*



LA CRÊPE CLASSIQUE,  
PÂTE À TARTINER MAISON ET CHANTILLY

*ou*

GLACE (2 BOULES)



## *Nos desserts*

Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar	9€
Mangue rôtie, thym et citron noir	9€
Bière d'hiver Crèmeux au sirop d'érable, sorbet foin, mandarine et nuage de bière...	9€
Baba au rhum Caramel, fruit de la passion	8€
Soufflé Grand Marnier (20 minutes de préparation)	11€
Glaces et sorbets aux divers parfums	8€
Assiette de fromages	10€
Faisselle à la crème	6€