

SUGGESTIONS A LA CARTE

Les Entrées

Canut de Chèvre Frais sur son Sablé de Noix, Chips de Lard, Petite salade	14.00 €
Velouté d'Asperges Vertes, Ecumé de Lard Fumé et Tuile de Parmesan	14,00 €
Cœuf de la Ferme Cuit Mollet, Sauce Meurette, Garniture « Grand-Mère »	14.00 €
Ravioles de Crevettes et Poireaux, Emulsion de Crustacés	19.00 €
Foie Gras « Maison », Chutney d'Echalottes au Vin Rouge, Pain Brioché	18.00 €
Escargots de la Ferme, Velouté de Volaille perlé à l'huile de Persil	16.00 €

Les Poissons

Pavé de Saumon au Beurre Blanc à l'Aligoté et à l'Aneth, Garniture du Moment	22.00€
Aïoli de Cabillaud, Légume de saison, Pomme Mousseline	25.00€

Les Viandes

Jambon Braisé à l'Epoisse de Bourgogne, Garniture du Moment	23.00 €
Magret de Canard Rôti, Sauce Fruits Rouges, Millefeuille de Pomme & Cèleri	26.00 €
Traditionnelle Volaille de Bresse à la Crème d'Étrez, Garniture du Moment	26.00 €
Traditionnelle Volaille de Bresse à la Crème de Morille, Garniture du Moment	32.00 €
Souris d'Agneau Rôtie au Miel, Garniture du Moment	26.00 €
Filet de Bœuf Charollais, Sauce Vigneronne, Garniture du Moment	32.00 €
Filet de Bœuf Charollais, Crème de Morille, Garniture du Moment	39.00 €

Les fromages

Fromage Blanc à la Crème d'Étrez	8.00 €
Assiette de Fromages Frais et Affinés	12.00 €

Desserts

BABA AU RHUM, Sorbet Passion, Crème montée	11.00 €
Moelleux Chaud au Chocolat et Cœur Praliné, Glace Caramel	11.00 €
Crème Brulée Vanille Bourbon et sa Nage d'Agrumes	11.00 €
La Traditionnelle TARTIN TATIN, Glace Vanille	11.00 €
Crumble Ananas Flambés au Rhum, Glace Coco	11.00 €

MENU BABY Jusqu'à 5 ans - 10 € **MENU ENFANT à partir de 6 ans - 16€**

NUGGETS de Poulet, Pomme Mousseline
Ou
CHICKEN BURGER Maison, Pomme Mousseline

Moelleux chaud au Chocolat et Cœur Praliné, Glace Vanille
ou
Assiette de Sorbets et Glaces,

Tous nos Prix sont Nets, Taxe et Service compris, Hors Boisson

Menu «DU PELERIN»

30 € (Fromage ou Dessert)

36 € (Fromage et Dessert)

Canut de Chèvre Frais sur son Sablé de Noix, Chips de Lard, Petite salade

Gaspacho de Tomates Fraiches, Chantilly au Basilic

Pavé de Cabillaud Rôti, Emulsion au Chorizot, Accompagnements du moment

Filet Mignon de Porc, Sauce à l'Echalotte Confitée, Accompagnements du moment

Fromage Blanc à la Crème d'Etrez

Assiette de Fromages Affinés

Crème Brulée Vanille Bourbon et Ses Fruits Frais

Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille

Menu « GOURMAND »

40 € (Entrée - Plat - Fromage ou Dessert) + 14 € si 2 Plats

46 € (Entrée - Plat - Fromage et Dessert) + 14 € si 2 Plats

Soupe de Petits Pois Frais et Nage de Tourteaux

Assiette de Saumon Fumé Maison

Foie Gras « Maison », Chutney de Figue au Porto, Pain Brioché

Escargots de la Ferme au Beurre Persillé, Croûte de Girolles et Velouté de Volaille

Pavé de Sandre et son Jus au Pinot Noir, Accompagnements du moment

Carré d'Agneau Rôti au Miel, Accompagnements du moment

Tartare de Bœuf « Prêt à Déguster » Pommes Amandines Rissolées

Traditionnelle Volaille de Bresse à la Crème d'Etrez, (Supp + 6 € la Crème de Morille)

Filet de Bœuf Charollais, Sauce Vigneronne, Accompagnements du moment, (Supp + 6 €)

Filet de Bœuf Charollais, Crème de Morille, Accompagnements du moment (Supp + 12 €)

Fromage Blanc à la Crème d'Etrez

Assiette de Fromages Affinés,

Choix des Desserts à la Carte

Tous nos Prix sont Nets, Taxe et Service compris, Hors Boissons