

## *Menu Terroir*

*Entrée + Plat + Dessert : 32€*

*Avec Fromage et Dessert +5 €*

*L'épaule de Porc en persillé fait maison*

*Ou*

*L'œuf de la ferme de ma grand-mère en Meurette*

*Ou*

*Les six escargots de Bourgogne en coquilles au beurre d'ail et persil*



*La quenelle de brochet, Bisque de Langoustines,*

*Ou*

*Le rognon de veau à la moutarde, tagliatelles fraîches*



*La faisselle de la ferme à la crème de Bresse*

*(Avec au choix : sucre ou coulis de fruits rouges ou sel, poivre et fines herbes)*

*Ou*

*Assiette de 3 fromages (bleu de Bresse, chèvre fermier, comté)*



*Dessert au choix, à choisir en début de repas*

---

N'hésitez pas à vous adresser au responsable de salle en cas d'allergie à un produit  
ou pour composer un menu végétarien ou végétalien

---

Prix nets, taxes et service compris

# Menu

Entrée + Plat + Dessert = 40 €

Avec Fromage + 5 €

Avec Epoisses flambé au marc de Bourgogne + 8 €



*Langoustines et Noix de Saint Jacques rôties, vinaigre de framboises*

*Ou*

*Terrine de foie gras, mariné Sauternes et poivre aux bourgeons de cassis de Bourgogne*

*Ou*

*Feuilleté, ris de veau, épinards, t quenelles de volaille, foie gras écume a l'arôme huile de truffes*

*Ou*

*Les douze escargots sauvages de Bourgogne en coquilles au beurre d'ail et persil fait maison*



*Dos de cabillaud, patate douce cuisson vapeur, beurre blanc passion*

*Ou*

*Filet mignon de Sanglier, sauce civet purée de Butternut aux marrons*



*L'assiette de 4 fromages (Epoisses, comté chèvre fermier, bleu de Bresse)*

*Ou*

*La faisselle de la ferme à la crème de Bresse*

*(Avec au choix : sucre ou coulis de fruits rouges ou sel, poivre et fines herbes)*

*ou*

*Epoisses flambé au marc de Bourgogne*



*Dessert au choix, à choisir en début de repas*



---

N'hésitez pas à vous adresser au responsable de salle en cas d'allergie à un produit

---

Tout changement pourra être facturé en supplément ou à la carte

Prix nets, taxes et service compris

# La Carte

## Les Entrées

Les <i>six</i> ou <i>douze</i> escargots sauvages de Bourgogne en coquilles au beurre d'ail et persil fait maison 11 / 18 €	
L'œuf poché en Meurette. (Sauce vin rouge, lardons, champignons, oignons grelots) .....	19€
L'épaule de porc en « persillé » .....	19€
Terrine de foie gras, mariné Sauternes et poivre aux bourgeons de cassis de Bourgogne... ..	22 €
Foie gras poêlé, sur betterave rouge a la crème de cassis .....	24€
Duo de Noix de Saint Jacques et langoustine rôties, vinaigre de framboises .....	25€
Feuilleté ris de veau, épinards, quenelles de volaille, foie gras, écume arôme de truffes.....	25€

## Les Plats

La quenelle de brochet, bisque de langoustines, riz sauvage .....	21€
Le rognon de veau sauté minute à la moutarde, tagliatelles fraîches .....	21€
Dos de cabillaud, patate douce cuisson vapeur, beurre blanc passion .....	25€
Filet mignon de sanglier, purée de Butternut aux marrons ,sauce civet .....	27€

## Les Fromages

La Faisselle <i>de la ferme</i> à la <i>crème</i> (avec au choix : sucre, coulis, sel, poivre et fines herbes) .....	7€
L'assiette de quatre fromages (Epoisses, Bleu de Bresse, Comté, chèvre fermier) .....	9€
Le fromage d'Epoisses flambé au Marc de Bourgogne * .....	11€

## Les Douceurs à commander en début de repas

La Coupe glacée bourguignonne (sorbet maison au jus de raisin arrosé de Marc de Bourgogne, raisins secs) .....	9€
Le trio de glaces et sorbets fraîchement turbinés ( Vanille, fraise, abricot, raisin, ) .....	10€
Coulant Chocolat, glace au Choix .....	11€
Choux crème cassis et crème pralinée .....	11€
Soufflé Chaud au « Grand -Marnier » .....	11€