

Pause Déjeuner: 25€ Du LUNDI Au SAMEDI (Sauf jours fériés)

1 Entrée + 1 plat sélectionné dans le menu du terroir

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

Les pruneaux fourrés au bleu de Bresse



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

Plaisirs Gourmands

Entrée + Plat + Dessert = 39 €

Avec Fromage + 5 €



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

Ou

Truite fumée du Jura sur croustillant de noix et noisettes, crème agrumes

Ou



Magret d'agneau , Pommes de terre rattes, jus d'agneau au thym

Ou

Poulet Fermier de Bourgogne , sauce crème Sauternes, écrasé de pommes de terres

Ou

Dos de Cabillaud Skrei , brunoise de cèleri boule et chorizo Ibérique

Sauce fumet de poissons et encre de Seiche.



Le fromage d'Epoisses flambé au Marc de Bourgogne

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

L'assiette de quatre fromages (Bleu de Bresse, Comté, Chèvre, Epoisses)



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

Tout changement pourra être facturé en supplément ou à la carte

Prix nets, taxes et service compris

La Carte

MENU carte formule Complete : Entrée + Plat + Dessert = 55 €

Avec Fromage +5 €

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 de la ferme en Meurette..... | 18€ |
| L'épaule de porc en « persillé » | 19€ |
| Truite fumée du Jura sur croustillant de noix et noisettes , crème agrumes..... | 20€ |
| Foie gras poêlé, et asperges | 22€ |
| Saint Jacques snackées , riz safrané » facon risotto » et Bouillon de langoustines | 22€ |

Les Plats

| | |
|--|-----|
| La quenelle de brochet, bisque de langoustines, riz sauvage* | 21€ |
| Le rognon de veau sauté minute à la moutarde, tagliatelles fraîches | 21€ |
| Poulet Fermier de Bourgogne , sauce crème Sauternes, écrasé de pommes de terre | 26€ |
| Dos de Cabillaud Skrei , brunoise de cèleri boule et chorizo Ibérique Sauce fumet de poissons et encre de Seiche..... | 26€ |
| Magret d'agneau, pommes de terre rattes, jus d'agneau au thym | 26€ |
| Entrecôte Charolaise (+-200g), écrasé pommes de terres arôme huile de truffes Sauce Marchand de vin | 29€ |

Les Fromages

| | |
|--|-----|
| La Faisselle <i>de la ferme</i> à la <i>crème de Bresse</i> (avec au choix : sucre, coulis, sel, poivre et fines herbes) * | 7€ |
| L'assiette de quatre fromages (Epoisses, Bleu de Bresse, Comté, chèvre fermier) * | 10€ |
| Le fromage d'Epoisses flambé au Marc de Bourgogne * | 10€ |

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, pistache, fraise, abricot, framboise, raisin) | 10€ |
| Coulant chocolat sorbet griottes | 11€ |
| Soufflé Chaud au « Grand -Marnier | 11€ |

Etape Régionale :

Poulet de Bresse. 39 €

Sauce crème et morilles, écrasé de pommes de terres, asperge

Entrecôte Charolaise (+-200g). 29 €

Sauce Marchand de vin, écrasé de pommes de terres a l'huile aux arômes de truffes