

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

La Coupe glacée bourguignonne (sorbet maison au jus de raisin arrosé de Marc de Bourgogne, raisins secs)

Le trio de glaces et sorbets fraîchement turbinés

(Vanille, fraise, abricot, raisin, Pistache, Marrons, Menthe)

Coulant Chocolat, glace menthe

Carpaccio de fraises, coulis au balsamique, glace au romarin

Soufflé Chaud au « Grand -Marnier

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 = 42 €

Avec Fromage + 5 €

Avec Epoisses flambé au marc de Bourgogne + 8 €



Ravioles de grenouilles et Escargots, émulsion d'aillet pesto « ail des ours »

ou

Langoustines et truite fumée du Jura, vinaigrette huile d'olive, jus d'orange et whisky

Ou

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



Filet de Bar, purée de céleri et tarte Tian (tarte fine aux légumes)

Ou

Noisette de lapin enrobée de pistache, purée de pomme de terre .carotte glacée, et son jus



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

La Coupe glacée bourguignonne (sorbet maison au jus de raisin arrosé de Marc de Bourgogne, raisins secs)

Le trio de glaces et sorbets fraîchement turbinés

(Vanille, fraise, abricot, raisin, Pistache, Marrons, Menthe)

Coulant Chocolat, glace menthe

Carpaccio de fraises, coulis au balsamique, glace au romarin

Soufflé Chaud au « Grand -Marnier



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€
Foie gras poêlé,	24€
Ravioles de grenouilles et Escargots, émulsion d'ail et pesto « ail des ours »	25€
Langoustine, truite fumée vinaigrette huile d'olive, jus d'orange et whisky	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€
Noisette de lapin enrobée de pistache, purée de pomme de terre .carotte glacée, et son jus	24€
Filet de Bar , purée de Cèleri et tarte fine aux légumes	25€
Poulet de Bresse, cuisson basse température (morceaux ailes et cuisse farcie), Sauce crème et morilles, avec légumes	35€

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, Pistache, Marrons) ...	10€
Coulant Chocolat, glace au Choix	10€
Carpaccio de fraises, coulis au balsamique, glace au romarin	11€
Soufflé Chaud au « Grand -Marnier »	11€