

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

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 = 39 €

Avec Fromage + 5 €



Navette en pate a choux, garnie d'Escargots de Bourgogne

Sur un lit d'oignons rouge cuits au vin et Cassis

Ou

Noix de saint Jaques et *céleri* boule rôties, espuma de pommes « granny Smith »

Ou

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



Magret d'agneau , Crème de Cèleri, tombée d'épinards, mini girolles et jus d'agneau au thym

Ou

Pluma de porc Ibérique, écrasé de pommes de terre, sauce aux Cèpes

Ou

Choucroute de Sandre, hareng coquillages et beurre Blanc



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 = 50 €

Avec Fromage ou faisselle

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.....	19€
L'épaule de porc en « persillé »	19€
Terrine de foie gras, mariné « Sauternes et poivre aux bourgeons de Cassis	23€
Foie gras poêlé, et asperges	24€
Noix de Saint Jacques et cèleri boule rôties, espuma Granny Smith»	24€

Les Plats

La quenelle de brochet, bisque de langoustines, riz sauvage*	21€
Le rognon de veau sauté minute à la moutarde, tagliatelles fraîches	21 €
Magret d'agneau, crème de cèleri, mini Girolles, tombée d'épinards et jus d'agneau au thym	26€
Pluma de Porc Ibérique, écrasé de pommes de terres, sauce aux cèpes	27€
Choucroute de Sandre, hareng, coquillages et beurre blanc	28€
Entrecôte Charolaise (+-200g), écrasé pommes de terres arôme huile de truffes Sauce Marchand de vin	29 €

Poulet de Bresse, cuisson basse température

39 €

*Sauce crème et morilles, et légumes
Faisselle de la ferme à la crème de Bresse*

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 de notre jardin)	10€
Coulant chocolat sorbet Framboises	11€
Soufflé Chaud au « Grand -Marnier	11€