

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

1 Entrée + 1 plat sélectionné dans le menu du terroir

Poulet de Bresse. cuisson basse température 35 €

Avec Fromage +5 €

Sauce crème, vin Jaune et morilles, légumes

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 €



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

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

Ou

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



Cannelloni de joue de bœuf cuite au vin rouge, purée de carotte

Ou

Omble Chevalier, fondue de poireaux, sauce mousseline au crémant de bourgogne

Ou

Pintade farcie, jus crémé, choux de Bruxelles et polenta



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)



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

La Carte

MENU carte formule Complete : Entrée + Plat + Dessert = 50 €

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 tarte fine a la rhubarbe	24€
Noix de Saint Jacques et cèleri boule rôties, espuma Granny Smith»	24€
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 €
Pintade farcie, jus crémé, Choux de Bruxelles et polenta	24€
Omble Chevalier, fondue de poireaux, sauce mousseline au crémant de bourgogne	28€

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, fromage frais)	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 (<i>Vanille, pistache, fraise, abricot, framboise, raisin de notre jardin</i>)	10€
Coulant chocolat sorbet Ma	11€
Soufflé Chaud au « Grand -Marnier	11€