

Menu Terroir

Entrée + Plat + Dessert : 32€

Avec Fromage et Dessert +5 €

*Ravioles de Grenouilles**

Ou

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

Ou

*Les 12 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

Soufflé Chaud au « Grand –Marnier

Entremet Citron, biscuit dacquoise, crème citronnée, gelée de kiwi de notre jardin

La Coupe glacée bourguignonne

*(sorbet maison au jus de raisin arrosé de Marc de Bourgogne, *raisins secs)*

Le trio de glaces et sorbets

(Vanille, fraise, framboise, abricot, raisin vendange de notre jardin, Pistache,)

Coulant Chocolat, glace au choix

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

Prix nets, taxes et service compris

Menu

Entrée + Plat + Dessert = 42 €

Avec Fromage + 5 €

Avec Epoisses flambé au marc de Bourgogne + 8 €



Terrine de foie gras , marinée Sauternes et povres au Bourgeons de cassis

ou

Langoustines, Saint Jacques sur fondue de poireaux

Ou

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



Filet de Saint Pierre, crème de Choux fleur

Beurre noisette au citron

Ou

*Cochon noir Ibérique, « Arguera de cebo », Poêlée de Chanterelles,
jus soja et balsamique, écrasé de pomme de terre*



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

(Vanille, fraise, abricot, raisin vendange de notre jardin, Pistache,)

Coulant Chocolat, glace aux choix

Entremet Citron, biscuit dacquoise, crème citronnée, gelée de kiwi de notre jardin

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€
Foie gras poêlé sur betterave rouge au cassis,	24€
Ravioles de grenouilles, émulsion d'ail et pesto « ail des ours »	25€
Langoustine, Saint Jacques, sur une fondue de poireaux	25€

Les Plats

La quenelle de brochet, bisque de langoustines, riz et riz sauvage	21€
Le rognon de veau sauté minute à la moutarde, tagliatelles fraîches	21€
Porc noir Ibérique (Arguera de cebo, écrasé de pommes de terre Chanterelles, jus balsamic ...	25€
Filet de Saint Pierre, crème de chou fleur, beurre noisette au citron	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 à la 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 (Vanille, fraise, abricot, raisin vendange de notre jardin, Pistache,)	10€
Coulant Chocolat, glace au choix	10€
Entremet citron, biscuit Dcquoise, crème citronnée, geée de kiwi de notre jardin	11€
Soufflé Chaud au « Grand -Marnier »	11€