

# Menu Terroir

Entrée + plat ou plat + dessert **20.50 €** (*Au déjeuner du lundi au vendredi*)

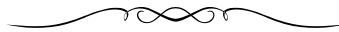
Entrée, plat, fromage ou dessert **25.00 €**

Entrée, plat, fromage et dessert **28.00 €**

Six escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne

Ou

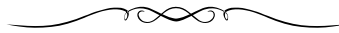
Velouté Parmentier, sommités de chou-fleur violet



Croustillant de filet de Truite du Morvan, beurre aligoté

Ou

Pot-au-feu et son jus de viande, légumes d'antan



Assiette de fromages



Crème brûlée à la rhubarbe

Ou

Figue aromatisée Rhum café, tuile craquante et sa glace café

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Café, Noisette, Pistache

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Framboise, Poire éclats chocolat

# Menu Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert **35.00 €**

Entrée, plat, fromage et dessert **38.00 €**

**Œufs pochés, tombée de pleurotes, crème de Moutarde en grains**

Ou

**Rillette de saumon sur lit de verdure et son mélange de Fruits de Mer**

Ou

**Verrine de sanglier aux fruits rouges et espuma de betterave**



**Pavé de cabillaud et sa crème de petits pois**

Ou

**Sauté de cerf à la Bourguignonne**

Ou

**Bûchette de Perche et Brochet, crème d'écrevisses**



**Fromages du marché**



**Ile flottante revisitée, mousse caramel, biscuit de Savoie**

Ou

**Panna cotta au lait d'amande, gelée de citron**

Ou

**Cannoli mousseline Vanille, sauce chocolat noir**

Ou

**Glaces « maison » : Vanille, Café, Noisette, Pistache**

**Sorbets « maison » : Citron, Orange, Framboise, Poire éclats chocolat**

# Menu Gourmand

Entrée, plat, fromage ou dessert **49.00 €**

Entrée, plat, fromage et dessert **52.00 €**

Douze escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne

Ou

Marbré de foie gras de canard et confiture de tomate verte

Ou

Ballottine de poulet fermier aux pruneaux

Ou

Queues de gambas, crème de chou-fleur à l'encre de Seiche

Filet de Bœuf Charolais et son gratin dauphinois en cocotte

sauce aux tanins d'Irancy ou nature

Ou sauce aux morilles (suppl. 6.50 €)

Ou

Filet de Sandre et son fumet crémeux à l'Epoisses

Ou

Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons

Ou

Filet de Bar et huile d'olive aux trois agrumes

Fromages du marché

Ou

Salade de saison assaisonnée selon votre choix

Huile d'olive et jus de citron ou Huile de pépins de raisins et vinaigre de miel et pomme

Huile de pépins de raisins et vinaigre de cerise ou Huile de noix et vinaigre de Xérès

Tartelette chocolat noisette, émulsion fruits rouges, sorbet framboise

Ou

L'orange dans tous ses états

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Café, Noisette, Pistache

Sorbets « maison » : Citron, Orange, Framboise, Poire éclats chocolat

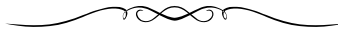
# Menu Bourgogne 69 €

## *Menu accordant mets et vins de la région*

*(servi pour l'ensemble de la table)*

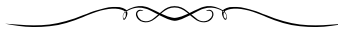
**Marbré de foie gras de canard et confiture de tomate verte**

*et un verre de Chablis, domaine Collet*



**Filet de Sandre et son fumet crémeux à l'Epoisses**

*et un verre de Santenay "Le Chainey", domaine Claude Nouveau*



**Filet de Bœuf Charolais et son gratin dauphinois en cocotte**

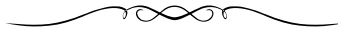
sauce aux tanins d'Irancy **Ou** nature

**Ou** sauce aux morilles (suppl. 6.50 €)

Ou

**Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons**

*Et un verre de Maranges 1<sup>er</sup> Cru "La Fussière", domaine Claude Nouveau*



**Affinés de Bourgogne**



**Assiette Gourmande**

# La Carte

## ◆ Nos entrées ◆

Le poêlon de 6 escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne	9.50 €
Le poêlon de 12 escargots de Bourgogne à la mode Bourguignonne	18.50 €
Velouté Parmentier, sommités de chou-fleur violet	9.50 €
Œufs pochés, tombée de pleurotes, crème de Moutarde en grains	12.50 €
Rillette de saumon sur lit de verdure et son mélange de Fruits de Mer	12.50 €
Queues de gambas, crème de chou-fleur à l'encre de Seiche	18.50 €
Marbré de foie gras de canard et confiture de tomate verte	18.50 €
Ballottine de poulet fermier aux pruneaux	18.50 €
Verrine de sanglier aux fruits rouges et espuma de betterave	12.50 €

## ◆ Nos plats ◆

Croustillant de filet de Truite du Morvan, beurre aligoté	12.50 €
Pavé de cabillaud et sa crème de petits pois	19.00 €
Bûchette de Perche et Brochet, crème d'écrevisses	19.00 €
Filet de Sandre et son fumet crémeux à l'Epoisses	27.00 €
Filet de Bar et huile d'olive aux trois agrumes	27.00 €
Pot-au-feu et son jus de viande, légumes d'antan	12.50 €
Filet de Bœuf Charolais et son gratin dauphinois en cocotte, sauce Irancy (ou nature)	27.00 €
Filet de Bœuf Charolais et son gratin dauphinois en cocotte, sauce Morilles	36.00 €
Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons	27.00 €
Sauté de cerf à la Bourguignonne	19.00 €
Assiette végétarienne froide ou chaude	17.50 €

## ◆ Fromage et salade ◆

Plateau de fromages du marché ou Fromage blanc (nature ou crème ou aux herbes)	8.00 €
Salade de saison assaisonnée selon votre choix	6.50 €

*\*Huile d'olive et jus de citron \*Huile de pépins de raisins et vinaigre de miel et pomme*

*\*Huile de pépins de raisins et vinaigre de cerise \*Huile de noix et vinaigre de Xérès*

## ◆ Nos gourmandises sucrées ◆

Crème brûlée à la rhubarbe	9.50 €
Figue aromatisée Rhum café, tuile craquante et sa glace café	9.50 €
Ile flottante revisitée, mousse caramel, biscuit de Savoie	9.50 €
Panna cotta au lait d'amande, gelée de citron	9.50 €
Cannoli mousseline Vanille, sauce au chocolat noir	9.50 €
Assiette Gourmande	9.50 €
L'orange dans tous ses états	9.50 €
Tartelette chocolat noisette, émulsion fruits rouges, sorbet framboise	9.50 €
Glaces « maison » (3 boules) : Vanille, Café, Noisette, Pistache	7.50 €
Sorbets « maison » (3 boules) : Citron, Orange, Framboise, Poire éclats chocolat	7.50 €