

Menu Terroir

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

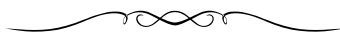
Entrée, plat, fromage ou dessert **25.00 €**

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

Six escargots à la mode Bourguignonne

Ou

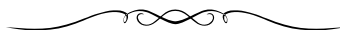
Velouté de choux fleurs au curry et sa tuile de Comté et noix



Turban de truite du Morvan avec sa mousseline de Brochet et crevettes
et son beurre aligoté accompagné de sa trilogie de légumes

Ou

Jarretton de porc à la chablisienne et ses tagliatelles fraîches



Assiette de fromages



Crème brûlée au sirop d'érable

Ou

Tartelette pomme cannelle façon alsacienne accompagnée de son caramel
beurre salée et sa glace vanille

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Rhum café, Noisette, Chocolat noir, Miel

Sorbets « maison » : Citron, Cassis Pomme verte, Pamplemousse rose

Menu Marché

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

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

Pâté en croûte de veau aux champignons accompagné de sa verdure à l'huile de noix

Ou

Roulée de saumon fumée dans sa crêpe de sarrasin farcie aux légumes

Ou

Œufs pochés à la crème d'Epoisses

Mijoté de chevreuil façon Bourguignonne accompagné de sa purée de patates douces

Ou

Queues de gambas et son fumet crémeux aux agrumes de citron vert

Ou

Pavé de cabillaud, crème de petits pois et sa compotée de choux rouges

Fromages du marché

Aspic d'un mélange de fruits rouges et son nuage de chantilly meringuée croquante au zeste de citron

Ou

Nougat glacé aux fruits secs accompagné de sa glace miel et sa tuile aux éclats de noisettes

Ou

Bavarois mandarine sur son biscuit de pain d'épices et son sorbet pamplemousse rose

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Rhum café, Noisette, Chocolat noir, Miel

Sorbets « maison » : Citron, Cassis, Pomme verte, Pamplemousse rose

Menu Gourmand

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

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

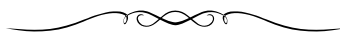
Douze escargots à la mode Bourguignonne

Ou

Marbré de foie gras de canard au naturel et sa gelée de fruits rouges

Ou

Tarte fine de légumes marinés et son espuma de betteraves rouges



Filet de Bœuf Charolais fondue de champignons et asperges vertes

Sauce aux tanins d'Irancy ou nature

Ou sauce aux morilles (sup. 6.50€)

Ou

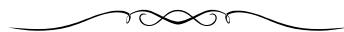
Filet de Sandre rôti accompagné de son velouté de crustacés

Ou

Rognon de veau à la graine de moutarde de Dijon et sa fricassée de champignons

Ou

Filet de Rouget à l'huile d'olive vierge et Yuzu



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



Le Véritable opéra accompagné de sa crème anglaise vanille et sa boule de glace

Rhum café

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Verrine de poires caramélisée et sa crème de marron

Glaces « maison » : Vanille, Rhum café, Noisette, Chocolat noir, Miel

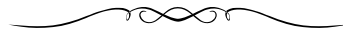
Sorbets « maison » : Citron, Cassis, Pomme verte, Pamplemousse Rose

Menu **B**ourgogne 69 €

Menu accordant mets et vins de la région

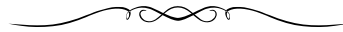
(Servi pour l'ensemble de la table)

Marbré de foie gras de canard au naturel et sa gelée de fruits rouges
et un verre de Chablis, domaine Collet



Filet de Rouget à l'huile d'olive vierge et Yuzu

et un verre de Bourgogne Vézelay Domaine Henry de Vézelay



Filet de Bœuf Charolais, fondue de champignons et asperges vertes

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

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

Ou

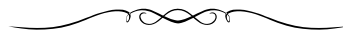
Rognon de veau à la graine de moutarde de Dijon et sa fricassée de champignons

Et un verre d'Irancy, domaine Benoit Cantin



Affinés de Bourgogne

Un verre d'Epineuil, domaine J-C Michaut



Assiette Gourmande

La Carte

◆ Nos entrées ◆

| | |
|---|---------|
| Le poêlon de 6 escargots à la mode Bourguignonne | 9.50 € |
| Le poêlon de 12 escargots à la mode Bourguignonne | 18.50 € |
| Velouté de choux fleurs au curry et sa tuile de Comté et noix | 9.50 € |
| Pâté en croûte de veau aux champignons accompagné de sa verdure à l'huile de noix | 12.50 € |
| Roulée de saumon fumée dans sa crêpe de sarrasin farcie aux légumes | 12.50 € |
| Œufs pochés à la crème d'Epoisses | 12.50 € |
| Marbré de foie gras de canard au naturel et sa gelée de fruits rouges | 18.50 € |
| Tarte fine de légumes marinés et son espuma de betteraves rouges | 18.50 € |

◆ Nos plats ◆

| | |
|--|---------|
| Turban de truite, mousseline de Brochet et crevettes, beurre aligoté et sa trilogie de légumes | 14.00 € |
| Filet de Bœuf Charolais fondue de champignons et asperges vertes, sauce Irancy (ou nature) | 28.50 € |
| Filet de Bœuf Charolais fondue de champignons et asperges vertes, sauce Morilles | 36.50 € |
| Filet de Rouget à l'huile d'olive vierge et Yuzu | 28.50 € |
| Filet de Sandre rôti accompagné de son velouté de crustacés | 28.50 € |
| Rognon de veau à la graine de moutarde de Dijon et sa fricassée de champignons | 28.50 € |
| Mijoté de chevreuil façon Bourguignonne accompagné sa purée de patates douce | 20.50 € |
| Queues de gambas et son fumet crémeux aux agrumes de citron vert | 20.50 € |
| Pavé de cabillaud, crème de petits pois et sa compotée de choux rouges | 20.50 € |
| Assiette végétarienne froide ou chaude | 17.50 € |
| Jarretton de porc à la chablisienne et ses tagliatelles fraîches | 14.00 € |

◆ 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 aromatisée au sirop d'érable | 9.50 € |
| Tartelette pomme cannelle façon alsacienne, caramel beurre salée et sa glace vanille | 9.50 € |
| Aspic d'un mélange de fruits rouges et son nuage de chantilly meringuée au zeste de citron | 9.50 € |
| Nougat glacé aux fruits secs accompagné de sa glace miel et sa tuile aux éclats de noisettes | 9.50 € |
| Bavarois mandarine sur son biscuit de pain d'épices et son sorbet pamplemousse rose | 9.50 € |
| Le véritable opéra accompagné de sa crème anglaise vanille et sa boule de glace rhum café | 9.50 € |
| Verrine de poires caramélisée et sa crème de marron | 9.50 € |
| Assiette Gourmande | 9.50 € |
| Glaces « maison » (3 boules) : Vanille, Rhum café, Noisette, Chocolat noir, Miel | 7.50 € |
| Sorbets « maison » (3 boules) : Citron, Cassis, Pomme verte, Pamplemousse rose | 7.50 € |