

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

Gaspacho de haricots verts et son émulsion à l'ail



Filet de truite du Moulin Tala rôti sur sa peau,
fumet crémeux et sa boulangère de courgettes

Ou

Souricette de porc façon Blanquette à la moutarde de Dijon
et sa purée de pommes de terre



Assiette de fromages



Crème brûlée au chocolat noir et petite meringue aux éclats de chocolat

Ou

Baba au Rhum et son nuage de crème légère, glace Vanille

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Caramel, Rhum-Café, Fèves de Tonka

Sorbets « maison » : Citron, Ananas-Basilic, Mangue, Griottes

Menu Marché

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

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

Pâté en croûte de veau sur lit de verdure et éclats de noix

Ou

Carpaccio de saumon fumé, huile de tomates relevée et légumes confits

Ou

Terrine d'agneau aux quatre épices et sa compotée d'oignon au cumin

Andouillette de Troyes grillée, crème d'Époisses et légumes colorés

Ou

Magret de filet de canette au jus de volaille et éclats de framboise,
asperges vertes et champignons

Ou

Filet de Perche frit, légumes du Soleil et crème de crustacés

Fromages du marché

Mille-feuille saveur framboise et sa crème Anglaise au Kirsch

Ou

Choux chantilly au caramel beurre salé, glace caramel

Ou

Bavarois mangue coulis exotique, tuile croquante et sorbet mangue

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Caramel, Rhum-Café, Fèves de Tonka

Sorbets « maison » : Citron, Ananas-Basilic, Mangue, Griottes

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

Foie gras de canard, caramel Balsamique,
chapelure de pain d'épices et graines de Sésame

Ou

Aspic de volaille en Pyramide, sauce yaourt à l'Estragon et piment d'Espelette

Ou

Salade de Fruits de Mer et légumes marinés dans son petit panier

Filet de Bœuf Charolais et son gratin de pommes de terre aux cèpes

sauce aux tanins d'Irancy Ou nature

Ou sauce aux morilles (suppl. 6.50 €)

Ou

Filet de Rouget, huile d'olive et Yuzu, quenelle d'écrasé de Trombetta

Ou

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

Ou

Cuisses de grenouilles à la persillade, oignon farci de sa compotée et petits-pois

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 de mousse griottes, tuile croquante et sorbet griottines

Ou

Déclinaison autour de l'Ananas

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Glaces « maison » : Vanille, Caramel, Rhum-Café, Fèves de Tonka

Sorbets « maison » : Citron, Ananas-Basilic, Mangue, Griottes

Menu **B**ourgogne 69 €

Menu accordant mets et vins de la région

(servi pour l'ensemble de la table)

Foie gras de canard, caramel Balsamique,
chapelure de pain d'épices et graines de Sésame
et un verre de vin de Vézelay



Cuisses de grenouilles à la persillade, oignon farci de sa compotée et petits-pois
et un verre de Chablis, domaine Collet



Filet de Bœuf Charolais et son gratin de pommes de terre aux cèpes
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 Chorey-lès-Beaune



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 €
Gaspacho de haricots verts et son émulsion à l'ail	9.50 €
Carpaccio de saumon fumé, huile de tomates relevée et légumes confits	12.50 €
Salade de Fruits de Mer et légumes marinés dans son petit panier	18.50 €
Foie gras de canard, caramel Balsamique, chapelure de pain d'épices et graines de Sésame	18.50 €
Aspic de volaille en Pyramide, sauce yaourt à l'Estragon et piment d'Espelette	18.50 €
Pâté en croûte de veau sur lit de verdure et éclats de noix	12.50 €
Terrine d'agneau aux quatre épices et sa compotée d'oignon au cumin	12.50 €

◆ Nos plats ◆

Filet de truite du Moulin Tala rôti sur sa peau, fumet crémeux et sa boulangère de courgettes	12.50 €
Filet de Perche frit, légumes du Soleil et crème de crustacés	19.00 €
Filet de Rouget, huile d'olive et Yuzu, quenelle d'écrasé de Trombetta	27.00 €
Cuisses de grenouilles à la persillade, oignon farci de sa compotée et petits-pois	27.00 €
Magret de filet de canette au jus de volaille et éclats de framboise, asperges vertes et champignons	19.00 €
Souricette de porc façon Blanquette à la moutarde de Dijon et sa purée de pommes de terre	12.50 €
Andouillette de Troyes grillée, crème d'Époisses et légumes colorés	19.00 €
Filet de Bœuf Charolais et son gratin de pommes de terre aux cèpes, sauce Irancy (ou nature)	27.00 €
Filet de Bœuf Charolais et son gratin de pommes de terre aux cèpes, sauce Morilles	36.00 €
Rognon de veau à la graine de moutarde, fricassée de champignons	27.00 €
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 au chocolat noir et petite meringue aux éclats de chocolat	9.50 €
Baba au Rhum et son nuage de crème légère, glace Vanille	9.50 €
Mille-feuille saveur framboise et sa crème Anglaise au Kirsch	9.50 €
Bavarois mangue coulis exotique, tuile croquante et sorbet mangue	9.50 €
Choux chantilly au caramel beurre salé, glace caramel	9.50 €
Déclinaison autour de l'Ananas	9.50 €
Tartelette de mousse griottes, tuile croquante et sorbet griottines	9.50 €
Assiette Gourmande	9.50 €
Glaces « maison » (3 boules) : Vanille, Caramel, Rhum-Café, Fèves de Tonka	
Sorbets « maison » (3 boules) : Citron, Ananas-Basilic, Mangue, Griottes	7.50 €