

## Entrées

☺	<i>Terrine de Sanglier, Confit d'Echalotes</i>	12.50 €
☺	<i>Emincé de Saumon Ecossais Fumé, Mousse de Raifort à l'Aneth</i>	14.80 €
☺	<i>Duo de Foie Gras de Canard (Mi-cuit et Façon crème brûlée), Chutney d'Abricots au Thym Frais</i>	18.90 €
☺	<i>Velouté de Potimarron, Emulsion de crème safranée</i>	10.00 €
	<i>Huitres Marennes d'Oléron (les 6)</i>	18.00 €

## Poissons

*(Selon arrivage)*

☺	<i>Matelote de Sandre et Petits Légumes</i>	22.00 €
☺	<i>Petits Filets de Perche Meunière, Ecrasé de Céleri à l'Estragon</i>	24.50 €
☺	<i>Noix de Saint-Jacques Poêlées, Croûte aux Fines Herbes, Poireaux Etuvés</i>	27.00 €

## Viandes & Volailles

*Toutes nos viandes bovines proviennent de bœuf né, élevé et abattu en France.*

☺	<i>Joues de Porc Confites au Banyuls, Ecrasé de Patate-Douce</i>	19.20 €
☺	<i>Cuisse de Lapin Désosée Braisée au Vin Blanc (gibelotte), Champignons de Saison</i>	21.00 €
☺	<i>Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Jus aux Cinq Baies, Rosace de Pomme Charlotte</i>	29.80 €
☺	<i>Poitrine de Canette Rôtie, Fondant de Pommes et Poires</i>	22.00 €

## Coin Canaille :

☺	<i>Cervelles d'Agneau Poêlées, Beurre Citron et Câpres</i>	17.00 €
☺	<i>Emincé de Tête de Veau Sauce Gribiche</i>	16.80 €
☺	<i>Fricassée de Rognons de Veau, Moutarde à l'Ancienne, Pomme de Terre Ratte</i>	19.60 €

*Prix nets*

## *Plats du Terroir*

☺	<i>Escargots de Bourgogne</i>	* les 6	12.50 €
		* les 9	17.00 €
		* les 12	20.00 €
	<i>Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i>		9.50 €
☺	<i>Œufs Pochés en Meurette</i>		12.80 €
☺	<i>Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté</i>		16.80 €
☺	<i>Coq au Vin, Pommes Vapeur</i>		18.50 €
☺	<i>Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches</i>		18.50 €

*Tous les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place par des professionnels à partir de produits bruts*

## *Desserts ...*

☺	<i>Ile Flottante Caramel Crémé, Crème Anglaise à la Vanille Bourbon</i>	8.50 €
☺	<i>Sphère Chocolat Guanaja, Cœur Mousse Ivoire</i>	9.00 €
☺	<i>Emincé d'Ananas, Mousse Légère aux Fruits de la Passion</i>	9.00 €
☺	<i>Crème Brûlée aux Agrumes et Grand Marnier</i>	9.00 €
☺	<i>Crêpes à la Crème de Cassis</i>	8.50 €
☺	<i>Miroir aux Fruits Rouges</i>	8.00 €

*Tous les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place par des professionnels à partir de produits bruts*