














Menu Terroir & Saison

Changement Hebdomadaire

<i>Entrée et Plat ou Plat et Dessert</i>	<i>25.50 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	<i>32.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>36.00 €</i>

 *La Marinade de Noix de Pétoncles aux Fines Herbes, Vinaigrette au Piment d'Espelette*
 *ou Le Pressé d'Aile de Raie, Etuvé de Poireaux*
 *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
 *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne

 *Le Filet de Dorade Royale Rôti, Crème au Noilly Pratt*
 *ou Les Joles de Porcs Braisées au Cumin, Ecrasé de Patates Douces*
 *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
 *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
 *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

 *L'Emincé de Poire Caramélisée, Fraîcheur Caramel Sel de Guérande*
 *ou L'Entremets Exotique, Coulis aux Fruits de la Passion*
 *ou Le Miroir aux Fruits Rouges*
 *ou Les Crêpes à la Crème de Cassis*
*ou Le Duo de Sorbet Pêches de Vigne & Glace Pain d'Epices **

**Les glaces proviennent de la maison « Glaces des Alpes »*

Menu Enfant 12 €

(jusqu'à 12 ans)