














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>31.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>35.00 €</i>

-  *Le Velouté de Carottes à la Coriandre, Aiguillettes de Volaille*
-  *ou La Marinade de Noix de Pétoncles aux Légumes Confits, Tuile aux Baies Rose*
-  *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
- ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

-  *Le Filet de Lieu Jaune Rôti, Galet de Petits Légumes, Fumet Crémé à l'Anis*
-  *ou Le Sauté de Veau aux Olives Vertes, Mousseline de Champignons*
-  *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

-  *Le Tiramisu Citron Meringué*
-  *ou Le Biscuit Chocolat, Ganache Ivoire, Fine Gelée à la Framboise*
-  *ou Le Miroir aux Fruits Rouges*
-  *ou La Poire Pochée au Vin et Quatre Epices*
- 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)