

## *Menu Terroir & Saison*

### *Changement Hebdomadaire*

<i>Entrée et Plat ou Plat et Dessert</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	<i>30.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>35.00 €</i>

-  *Le Gâteau de Foie de Volaille, Vinaigrette aux Pignons et Thym Frais*
-  *ou La Bisque de Langoustines Glacée, Crème Montée aux Epices et Safran*
-  *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
- ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

\*\*\*\*\*

-  *Les Filets de Rougets Grondin Rôtis, Petits Légumes Confits à l'Huile d'Olive*
-  *ou La Blanquette de Noix de Joles de Porc à l'Estragon, Petits Légumes*
-  *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

\*\*\*\*\*

-  *Le Dôme Chocolat Fraise, Cœur Mentholé*
-  *ou Le Clafoutis Crumble aux Mirabelles*
-  *ou Le Miroir aux Cassis*
-  *ou La Poire Pochée au Vin Rouge et Quatre Epices*
- ou Le Duo de Glaces Marc de Bourgogne & Pain d'Epices \**

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

## *Menu Enfant 12 €*

*(jusqu'à 12 ans)*