














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 Pressé de Paleron de Bœuf Braisé, Emulsion aux Fines Herbes*
-  *ou L'Emincé de Saumon Ecossais Mariné, Vinaigrette aux Deux Moutardes, Miel et Aneth*
-  *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
- ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

-  *La Blanquette de Veau à l'Ancienne aux Champignons Noirs, Mousseline de Carottes*
-  *ou La Marmite de Lieu Jaune Façon Gibelotte*
-  *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

-  *Le Sablé aux Amandes, Ganache Ivoire au Citron*
-  *ou Le Tartare de Fruits Exotiques, Crème Montée Vanillée, Tuile Coco*
-  *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)

Prix nets