









Entrées

	<i>Le Velouté de Roquette Glacé, Crème Montée au Curcuma</i>	10.80 €
	<i>Le Pressé de Légumes Crus et Cuits, Glace Moutarde à l'Ancienne</i>	12.50 €
	<i>Le Ballotin de Dorade aux Poivrons Confits et Tapenade d'Olives Noires</i>	12.80 €
	<i>Le Foie Gras de Canard Mi Cuit, Gelée au Jurançon et Baies de Cassis</i>	18.90 €
	<i>Le Petit Pâté de Lapin en Habit de Lard Fumé</i>	12.80 €






Poissons

(Selon arrivage)




	<i>Les Filets de Dorade Royale Rôtis, Crème Basilic, Tomates Confites</i>	22.00 €
	<i>Les Filets de Sole Cuits Vapeur, Duo de Courgettes, Fumet au Piment d'Espelette</i>	25.00 €
	<i>Le Pavé de Lotte Rôti, Réduction Vanille-Citron Vert, Riz Crémeux</i>	24.00 €

Viandes

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

	<i>Le Filet Mignon de Porc Rôti, Jus au Thym Frais, Tian de Tomates-Courgettes</i>	21.50 €
	<i>Le Tournedos de Canard Rôti, Sauce Pain d'Epices, Mini-Aubergines Grillées</i>	22.50 €
	<i>L'Emincé de Rognons de Veau, Flambés au Marc de Bourgogne, Ecrasé de Pomme de Terre Charlotte à l'Huile d'Olive</i>	26.50 €
	<i>Le Filet de Bœuf Charolais Grillé, Jus Simple Râpé de Légumes</i>	29.80 €
	<i>Le Carré d'Agneau « Label Rouge », Né et Elevé en Bourbonnais Rôti aux Herbes de Provence</i>	26.80 €

Coin Végétalien

	<i>Le Velouté de Roquette Glacé (entrée froide)</i>	10.80 €
	<i>Le Pressé de Légumes Crus et Cuits (entrée froide)</i>	12.50 €
	<i>L'Assiette de Légumes de Saison (plat chaud) (Etuveé de Fenouil, Duo de Courgettes, Fine Ratatouille, Champignons)</i>	18.80 €

Plats du Terroir

	<i>Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i>	10.00 €
☰	<i>Les Escargots de Bourgogne</i> * les 6	12.50 €
	* les 9	17.00 €
	* les 12	20.00 €
☰	<i>Les Œufs Pochés en Meurette</i>	12.80 €
☰	<i>Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté</i>	16.80 €
☰	<i>Le Coq au Vin, Pommes Vapeur</i>	18.80 €
☰	<i>Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches</i>	18.80 €

Prix nets

Desserts ...

	<i>La Soupe Glacée aux Framboises</i> <i>Bonbons Chocolat-Menthe et Streuzel</i>	8.50 €
	<i>L'Entremets Basilic, Emincé de Fraises</i> <i>Tuile Craquante aux Amandes</i>	8.80 €
	<i>La Coque Meringuée Chocolat, Mousse-Coco</i> <i>Coulis Fruits de la Passion</i>	8.50 €
	<i>Le Parfait Glacé aux Abricots</i>	8.50 €
	<i>La Poire Pochée au Vin et Quatre Epices</i>	9.00 €
	<i>Le Miroir aux Fruits Rouges</i>	8.50 €
	<i>Le Dessert de l'Instant</i>	8.50 €

*Tous nos desserts sont « Faits Maison »
exceptés les glaces et sorbets provenant de la maison « Glaces des Alpes »*

Menu Dégustation 46.00 €

*Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne
« Maison Sabatier »*



Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté



Les Trois Escargots de Bourgogne

Le Sorbet au Marc de Bourgogne



L'Œuf Poché en Meurette



Le Coq au Vin

L'Assiette de Fromages Régionaux



Le Miroir aux Fruits Rouges
