

## *Les Entrées*

|   |         |
|---|---------|
|  <i>Le Gaspacho de Tomates, Sorbet Tomate-Basilic</i>                   | 10.60 € |
|  <i>L'Emincé de Légumes Mi-Cuits, Vinaigrette au Piment d'Espelette</i> | 10.80 € |
|  <i>L'Aumonière de Saumon, Crème Mascarpone aux Fines Herbes</i>        | 12.50 € |
|  <i>La Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit, Fine Gelée au Cassis</i> | 18.90 € |
|  <i>La Poêlée de Gambas, Vinaigrette aux Graines de Sésame Wasabi</i>   | 15.00 € |

## *Les Poissons*

*(Selon Arrivage)*

|  |         |
|--|---------|
|  <i>Le Filet de Dorade « Royale » Rôti Piqué aux Agrumes, Etuvée de Fenouil</i>                                  | 22.00 € |
|  <i>Les Rôtis de Lotte, Crème au Chorizo de Bœuf Charolais,<br/>Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive</i>   | 25.00 € |
|  <i>Le Pavé de Saumon Ecossais Grillé « Label Rouge »,<br/>Beurre à la Graine d'Anis Vert, Duo de Courgettes</i> | 24.50 € |
|  <i>La Marmite de Loup de Mer au Corail d'Oursin, Petits Légumes de Saison</i>                                   | 21.00 € |

## *Le Coin Végétalien*

|   |         |
|---|---------|
|  <i>Le Gaspacho de Tomates, Sorbet Tomate-Basilic</i>   | 10.60 € |
|  <i>L'Emincé de Légumes Mi-Cuits, Vinaigrette au Piment d'Espelette</i>   | 10.80 € |
|  <i>L'Assiette de Légumes de Saison<br/>(Etuvée de Fenouil, Duo de Courgettes, Fine Ratatouille, Champignons)</i> | 18.00 € |

## *Les Suggestions du Moment*



€



€



€

## *Les Viandes*

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

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
|  | <i>Le Filet Mignon de Porc, Emulsion à l'Ami du Chambertin<br/>Croustillant de Champignons du Hameau de Corcelotte en Montagne</i> | <i>20.00 €</i> |
|  | <i>Le Filet de Bœuf Charolais Grillé,<br/>Râpé de Légumes aux Herbes de Provence</i>   | <i>29.80 €</i> |
|  | <i>Les Noix de Ris de Veau Poêlées, Crème de Noisettes Torréfiées,<br/>Mousseline de Carottes</i>                                  | <i>26.50 €</i> |
|  | <i>Le Rôti d'Agneau de la Ferme de Clavisy, à la Crème d'Ail<br/>Fine Ratatouille</i>  | <i>25.00 €</i> |

*Prix nets*

## *Menu Dégustation 46.00 €*

*Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

\*\*\*\*\*

 *Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté*

\*\*\*\*\*

 *Les Trois Escargots de Bourgogne*

\*\*\*\*\*

*La « Glace Artisanale des Alpes »  
au Marc de Bourgogne*

\*\*\*\*\*

 *L'Œuf Poché en Meurette*

\*\*\*\*\*

 *Le Coq au Vin, Pomme Vapeur*

\*\*\*\*\*

*L'Assiette de Fromages Régionaux*

\*\*\*\*\*

 *Le Miroir au Cassis*

\*\*\*\*\*

## *Les Plats du Terroir*

|   |                                   |          |         |
|---|-----------------------------------|----------|---------|
|  | <i>Les Escargots de Bourgogne</i> | * les 6  | 12.50 € |
|   |                                   | * les 9  | 17.00 € |
|   |                                   | * les 12 | 20.00 € |

*Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne* 9.50 €

 *Les Œufs Pochés en Meurette* 12.80 €

 *Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté* 16.80 €

 *Le Coq au Vin, Pommes Vapeur* 18.50 €

 *Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches* 18.50 €



*Tous les plats « Faits Maison »  
sont élaborés sur place par des professionnels  
à partir de produits bruts*

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.  
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats  
vous seront transmises sur demande.*

*Prix nets*