

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 Méli-Mélo de Salade et Filet de Truite Fumée, Vinaigrette d'Agrumes*
-  *ou La Terrine de Lapin, Compotée d'Oignons aux Raisins Blancs*
-  *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
- ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

-  *Le Haut de Cuisse de Chapon Rôti à l'Estragon, Riz Crémeux*
-  *ou L'Aile de Raie Pochée, Crème au Corail d'Oursins*
-  *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

-  *La Mousse à la Crème de Cassis Briottet, Génoise aux Graines et Poivre de Cassis*
-  *ou La Mousse de Fruits Exotiques, Meringue Noix de Coco*
-  *ou Le Miroir aux Fruits Rouges*
-  *ou Les Crêpes à la Crème de Cassis*
- ou Le Duo de Sorbet Pêche de Vigne & Glace Pain d'Épices **

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

Menu Enfant 12 €

(jusqu'à 12 ans)

Prix nets