














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>32.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>36.00 €</i>

-  *Les Ailerons de Volaille Poêlés, Vinaigrette au Miel et Quatre Epices*
-  *ou L'Emincé de Haddock, Crème de Pomme Royale Gala*
-  *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
- ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

-  *Le Tournedos de Julienne Rôti aux Noisettes Torréfiées, Risotto au Curcuma*
-  *ou La Bavette d'Aloyau Poêlée, Jus à l'Estragon*
-  *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

-  *La Charlotte Praliné-Oranges*
-  *ou L'Entremets Exotique, Ganache Ivoire et Vanille*
-  *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)