














Menu Terroir & Saison

Changement Hebdomadaire

<i>Entrée et Plat ou Plat et Dessert</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	<i>30.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>35.00 €</i>

-  *La Terrine d'Aile de Raie au Fenouil et Eclats d'Olives Noires*
-  *ou L'Emincé de Volaille au Curcuma, Julienne de Légumes Mi-Cuits*
-  *ou Les Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Les Œufs Pochés en Meurette*
- ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

-  *La Cuisse de Canette à l'Orange, Navets Boule d'Or*
-  *ou Le Filet de Truite de Mer Cuit Vapeur, Jus aux Coques, Riz Crémeux*
-  *ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

-  *Le Dôme Chocolat Caramélia, Cœur Mousse Nougatine*
-  *ou La Crème Brulée Ananas au Rhum*
-  *ou Le Miroir aux Cassis*
-  *ou La Poire Pochée au Vin Rouge et Quatre Epices*
- ou Le Duo de Glaces Marc de Bourgogne & Pain d'Epices **

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

Menu Enfant 12 €

(jusqu'à 12 ans)