














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>

-  *Velouté de Carottes au Lait de Coco*
-  *ou Croustillants d'Amour de Nuits, Méli-Mélo de Salade*
-  *ou Six Escargots de Bourgogne*
-  *ou Œufs Pochés en Meurette*
- ou Véritable Jambon Persillé de Bourgogne*

-  *Filet de Lieu Jaune Cuit Vapeur, Jus Safrané aux Moules de Bouchot*
-  *ou Râble de Lapin Braisé, Farce Fine aux Baies Roses, Choux de Bruxelles*
-  *ou Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté*
-  *ou Coq au Vin, Pommes Vapeur*
-  *ou Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches*

-  *Crêpes aux Pommes Canada, Caramel Crémé*
-  *ou Biscuit Chocolat et Noisette, Ganache Caramélia et Crème Anglaise au Miel*
-  *ou Miroir aux Fruits Rouges*
-  *ou Crêpes à la Crème de Cassis*
- ou Duo de Glaces Marc de Bourgogne & Pain d'Épices **

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

Menu Enfant 12 €

(jusqu'à 12 ans)