

Entrées

☰	<i>Le Velouté de Potimarron, Crème à la Cannelle</i>	10.50 €
☰	<i>La Terrine de Gibier de Saison, Chutney aux Fruits du Mendiant</i>	12.80 €
☰	<i>Le Dos de Saumon Ecossais Fumé, Crème aux Salicornes</i>	15.50 €
☰	<i>Le Foie Gras de Canard Mi Cuit, Fleur de Sel de Guérande, Oignons Confits à l'Orange</i>	18.90 €
	<i>Les Huîtres Marennes d'Oléron (les 6)</i>	18.00 €

Poissons

(Selon arrivage)

☰	<i>La Marmite de Cabillaud au Noilly, Légumes d'Antan</i>	22.00 €
☰	<i>Le Filet de Bar Rôti, Jus aux Coques Mouseline d'Epinards</i>	24.00 €
☰	<i>Les Noix de Saint Jacques Poêlées, Beurre de Pamplemousse Ecrasé de Panais</i>	27.00 €

Viandes

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

☰	<i>Le Suprême de Pintade, Poire Rôtie et Romarin</i>	21.00 €
☰	<i>Le Râble de Lapin braisé au Chorizo de Boeuf Croustillant de Champignons</i>	22.00 €
☰	<i>Le Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Jus réduit aux Baies de Cassis Rosace de Pomme de Terre</i>	29.80 €
☰	<i>Le Pigeonneau en Cocotte (P. Sanchez les Pigeons de Corton)</i>	28.80 €

Coin Canaille

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
☰	<i>La Cerveille d'Agneau Poêlée, Beurre Citron et Câpres</i>	14.00 € 18.00 €
☰	<i>L'Emincé de Tête de Veau, Sauce Gribiche</i>	10.00 € 16.80 €
☰	<i>Noix de Ris de Veau, Jus au Ratafia, Tagliatelles Fraîches</i>	--- 26.80 €

Plats Végétaliens

☰	<i>Le Velouté de Potimarron, Crème à la Cannelle</i>	10.50 €
☰	<i>L'Assiette de Légumes de Saison</i>	18.00 €

Plats du Terroir

☺	<i>Les Escargots de Bourgogne</i>	* les 6	12.50 €
		* les 9	17.00 €
		* les 12	20.00 €
	<i>Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne (Maison Sabatier)</i>		10.00 €
☺	<i>Les Œufs Pochés en Meurette</i>		12.80 €
☺	<i>Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté</i>		16.80 €
☺	<i>Le Coq au Vin, Pommes Vapeur</i>		18.80 €
☺	<i>Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches</i>		18.80 €

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

Desserts ...

☺	<i>Crème Brulée à l'Ananas Parfumée au Rhum</i>	8.50 €
☺	<i>Le Dôme Chocolat Abinao, Coulis Passion</i>	8.80 €
☺	<i>Le Nougat Glacé aux Fruits du Mendiant</i>	8.80 €
☺	<i>Le Croustillant Amande, Ganache Montée Guanaja, Ecume Orange et Cointreau</i>	9.00 €
☺	<i>Le Miroir aux Fruits Rouges</i>	8.80 €
☺	<i>Les Crêpes à la Crème de Cassis</i>	8.50 €
☺	<i>Le Dessert de l'Instant</i>	8.50 €

Menu Dégustation 46.00 €

*Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne
« Maison Sabatier »*



Le Filet de Truite Cuit Vapeur à L'Aligoté



Les Trois Escargots de Bourgogne

Le Sorbet au Marc de Bourgogne



L'Œuf Poché en Meurette



Le Coq au Vin, Pomme Vapeur

L'Assiette de Fromages Régionaux



Le Miroir aux Fruits Rouges
