






## Les Entrées

 <i>Le Gaspacho de Tomates, Sorbet Tomate-Basilic</i>	10.60 €
 <i>L'Emincé de Légumes Mi-Cuits, Vinaigrette au Piment d'Espelette</i>	10.80 €
 <i>Le Carpaccio de Dorade Sébaste, Petits Légumes en Escabèche</i>	12.50 €
 <i>La Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit, Fine Gelée au Cassis</i>	18.90 €
 <i>La Poêlée de Gambas, Vinaigrette aux Graines de Sésame Wasabi</i>	15.00 €





## Les Poissons

*(Selon arrivage)*




 <i>Le Filet de Dorade « Royale » Rôti Piqué aux Agrumes, Etuvée de Fenouil</i>	22.00 €
 <i>Le Rôti de Lotte, Crème au Chorizo de Bœuf Charolais, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive</i>	25.00 €
 <i>Le Pavé de Saumon Ecossais Grillé « Label Rouge », Beurre à la Graine d'Anis Vert, Duo de Courgettes</i>	24.50 €
 <i>La Marmite de Loup de Mer au Corail d'Oursin, Petits Légumes de Saison</i>	21.00 €

## Les Viandes

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

 <i>Le Filet Mignon de Porc, Emulsion à l'Ami du Chambertin Champignons du Hameau de Corcelotte en Montagne</i>	20.00 €
 <i>Le Filet de Bœuf Charolais Grillé, Râpé de Légumes aux Herbes de Provence</i>	29.80 €
 <i>Les Noix de Ris de Veau Poêlées, Crème de Noisettes Torréfiées, Mousseline de Carottes</i>	26.50 €
 <i>Le Rôti d'Agneau à la Crème d'Ail (Ferme de Clavisy), Fine Ratatouille</i>	25.00 €

## Le Coin Végétalien

 <i>Le Gaspacho de Tomates, Sorbet Tomate-Basilic</i>	10.60 €
 <i>L'Emincé de Légumes Mi-Cuits, Vinaigrette au Piment d'Espelette</i>	10.80 €
 <i>L'Assiette de Légumes De Saison (Etuvée de Fenouil, Duo de Courgettes, Fine Ratatouille, Champignons)</i>	18.00 €

*Prix nets*

## *Les 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</i>	9.50 €
☰	<i>L'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>	18.50 €
☰	<i>Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches</i>	18.50 €

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

## *Les Desserts ...*

☰	<i>L'Entremet Vanille aux Fruits de Saison</i>	8.50 €
☰	<i>Le Dôme Chocolat Ivoire, Cœur Mousse Citron</i>	8.50 €
	<i>La Corolle de Glaces et Sorbets</i>	8.80 €
☰	<i>Le Biscuit moelleux au chocolat, Ganache Caramélia aux Eclats de Fraises</i>	9.00 €
☰	<i>La Poire Pochée au Vin et Quatre Epices</i>	8.80 €
☰	<i>Le Miroir au Cassis</i>	8.50 €
☰	<i>Le Dessert de l'Instant</i>	8.50 €

*Nos desserts sont « Faits Maison » exceptés les glaces et sorbets provenant de la maison « Glaces des Alpes »*