

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>31.00 €</i>
<i>Entrée, Plat, Fromage et Dessert</i>	<i>35.00 €</i>



La Marinade de Noix de Pétoncles aux Baies Rose



ou Le Velouté de Concombre et Feta Glacé, Tuile aux Olives



ou Les Six Escargots de Bourgogne



ou Les Œufs Pochés en Meurette



ou Le Véritable Jambon Persillé de Bourgogne



Les Joints de Porc Braisés à l'Estragon, Poêlée de Chou-Fleur aux Noisettes Torréfiées



ou Le Filet de Rouget Grondin Cuit Vapeur, Fumet au Curcuma, Ecrasé de Patate Douce



ou Le Filet de Truite Cuit Vapeur à l'Aligoté



ou Le Coq au Vin, Pommes Vapeur



ou Le Bœuf Bourguignon, Pâtes Fraîches



Le Tiramisu en Verrine



ou Le Crumble aux Quetsches



ou Le Miroir aux Fruits Rouges



ou La Poire Pochée au Vin et Quatre Epices

*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)

Prix nets