

Menu Carte

| | |
|---|--------|
| Entrée + plat +fromage +dessert | 34.00€ |
| Entrée+ plat+ (fromage ou dessert)..... | 29.00€ |
| Plat + (fromage ou dessert)..... | 24.00€ |
| Entrée + Plat | 26.00€ |

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

12.00 € à la carte

- * Le saumon : confit doucement à l'huile d'olive, coulis végétal, perles de yuzu et focaccia grillée
- * Les rigatoni : farci à la fondue de poireaux, chips de lard et émulsion de parmesan
- * La terrine : retour de chasse, pickles d'oignons rouges et chutney aux cassis
- * Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux épices, perles de balsamique et pain toasté
- * les escargots : en feuilleté doré, crèmeuse d'ail et croustillant aux ris de veau

Les plats :

18.50 € à la carte

- * La marmite : gambas, noix de pétoncles, farfalles et petits légumes dans un bouillon thai crémeux
- * Le poisson : au gré des marées
- * le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac
- * La joue de bœuf : confite en cuisson de 7 heures, sauce bourguignonne
- * La canette : filet rôti, jus court rhubarbe cassis et miel du Morvan
- * L'entrecôte : juste poêlée et son beurre Maître d'hôtel
- * Le filet de bœuf : (supplément de 7.00€ au menu et carte) «l'incontournable» et sa sauce à l'Époisses

Viande bovine origine France

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne 22.00 €

*6 escargots de Bourgogne
Ou 12 escargots de Bourgogne (supplément de 6 €)
Ou Jambon persillé maison*



*Œufs en Meurette comme chez Adrienne
Ou Saupiquet du Morvan (jambon,
Crème et champignons)*



*Mille-feuilles glacé au pain d'épice et
Sa crème anglaise
Ou Fromage blanc à la crème
Ou Coupe bourguignonne*



Horaires de service : 12 H 00 - 13 H 30
19 H 15 - 21 H 15

Restaurant fermé le dimanche le lundi

Menu du jour

(Servi tous les jours sauf vendredi soir,
Samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert : 18.50 €

Entrée plat ou plat dessert : 16.00 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (11.50 € seul)
Ou le plat du jour (11.50 € seul)



Fromage blanc à la crème
Ou Crème au caramel
Ou Salade de fruits frais
Ou Mousse au chocolat
Ou Tarte maison
Ou Coupe de glaces



Menu enfant 10.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Jambon blanc ou
Steak haché ou Filet de poisson garni



Mousse au chocolat
ou Crème au caramel ou Glace



Pichet de Bourgogne Aligoté (cave de Buxy) ou syrah (cave de Tain

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00€

Aperçu carte des vins

| | la ½ bouteille | la bouteille |
|---|----------------|--------------|
| * Saint Romain blanc..... | 24.00 € | 44.00 € |
| * Chablis 1 ^{er} cru..... | 40.00 € | |
| * Auxey Duresses blanc..... | | 39.00 € |
| * Givry rouge 1 ^{er} cru..... | 21.00 € | 31.00 € |
| * Maranges rouge 1 ^{er} cru..... | 20.00 € | 34.00 € |

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires
verre (12cl) et pichets

Formule express 27.00 € :

* L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l'Epoisses
Choix de fromages ou desserts

Nos Spécialités



| | |
|--|---------|
| * Duo de jambon persillé et terrine du moment. | 13.00 € |
| * Œufs en meurette comme chez Adrienne..... | 12.00 € |
| * Escargots de Bourgogne : | |
| les 6..... | 7.00 € |
| les 12..... | 13.00 € |
| | |
| * Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons)..... | 12.00 € |
| * Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles)..... | 28.00 € |
| * Chateaubriant (2 personnes)..... | 52.00 € |
| * Entrecôte double (2 personnes)..... | 42.00 € |
| * Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers..... | 2.50 € |

(Nos spécialités ne sont pas vendues dans les formules menus)



| | |
|---|----------------|
| Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs..... | 7.00 € |
| Fromage blanc à la crème..... | 4.50 € |
| * Carte des desserts de..... | 5.00€ à 8.50 € |