Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert……..45.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert)……..….40.00€
Entrée + Plat ……35,00€
Plat + (fromage ou dessert)……29.00€
A choisir parmi la carte ci-dessous

Les entrées : 14.00 € à la carte

*Le saumon et le thon : saumon confit doucement à l'huile d'olive , tataki de thon, coulis végétal, perles de yuzu et foccacia grillée
* Les ris de veau: en feuilleté doré, crème de morilles
*La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney aux épices douces
*Les escargots : 12 escargots de Bourgogne «traditionnels»
* Le foie gras: (supplément de 6.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté
* L'œuf et la truffe : œufs parfaits, crème de truffes et mouillettes

Les Plats : 24 .00 € à la carte

* Le poisson : au gré des marées
* Le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac
* Le canard : magret rôti , compotée figues cassis et jus réduit au miel du Morvan
* Le sanglier : taillé dans le filet mignon, cuisson basse température, miroir de vin rouge aux airelles
* L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maître d'hôtel
*Le filet de bœuf : (supplément de 6.00€ 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 28.00 €

(servie tous les jours sauf jours fériés)

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

Bières en bouteille : (25cl)

Bière sans alcool.....4,00€

Bière régionale (33cl)

Brasserie du Morvan (blanche, blonde ou ambrée,) .....7.50€

Bière pression : (25cl) . . ..4.00 €

(Blonde) (50cl) . . ..7,50 €

Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....6,00€ la ½ bouteille .....3,80€

Café :.....2.20€ Décaféiné.....2.40€

Infusions, thé (Damman frères).....3.50€

Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée, plat et dessert: 24,00 €
Entrée, plat ou Plat, dessert: 20,00€

2 Entrées du jour au choix

Le poisson du marché (15.00 € seul)
Ou le plat du jour (15,00 € 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 (aop)

25 cl : 7.00 € 50 cl : 14.00 € 75 cl : 21.00€

Pichet de Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7.00 € 50 cl : 14.00 € 75 cl: 21.00 €

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

Formule express 26.00 € :

L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l' Epoisses

Nos salades :

* Assiette jambon cru du Morvan et salade.....14,00 €
*Salade de crottin de chèvre chaud miel et.....
....chiffonnade de jambon cru.....14,00 €

Nos Spécialités :

*Escargots de Bourgogne : les 6.....7,00 €
les 12.....14,00 €

*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....17,00 €
*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....14,00 €

*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....17,00 €
*Chateaubriant (2 personnes).....65,00 €
*Entrecôte double (2personnes).....50,00 €
*Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers)..... 2,50 €
*Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....35,00 €

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