

# Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert.....	41.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	37.00€
Entrée + Plat .....	32.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	28.00€

*A choisir parmi la carte ci-dessous*

## Les entrées :

**13.00 € 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
- \* La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney aux épices douces
- \* Les ris de veau : en feuilleté doré , crème de morilles
- \* l'oeuf et la truffe : œufs en cuisson parfaite, crème , truffes et mouillettes
- \* Les escargots : 12 escargots de Bourgogne «traditionnels»
- \* Le foie gras: (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney aux cassis et pain toasté

## Les Plats :

**23.00 € 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 : filet 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 maitre d'hôtel
- \* Le filet de bœuf : (supplément de 5.00€ 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

26.00 €

(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, Heineken.....3.80€

### Bière régionale (33cl) **B90**

V de Vézelay (blanche, blonde, ambrée) .....6.50€

Bière pression : (25cl) .....4.00€

### Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....5,50€      la ½ bouteille .....3,50€

Café :.....2,20€      Décaféiné.....2,40€

Infusion, thé (Damman frères).....3,50€

## Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert: 21.50 €

Entrée plat ou plat dessert: 18.50 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (13,50 € seul)

Ou le plat du jour (13,50 € 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 (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 13.00 €

75 cl : 19.00€

## Pichet de Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 13.00 €

75 cl: 19.00 €

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

## Formule express

25.00 € :

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

## Nos Spécialités



*Escargots de Bourgogne :	les 6 .....	7.00 €
	les 12.....	13.00 €
*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....		17.00 €
*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....		13.00 €
*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....		14,00 €
*Chateaubriant (2 personnes).....		59,00 €
*Entrecôte double (2 personnes).....		48,00 €
*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).....		32,00 €

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