

## Menu Carte

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

*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 aux tomates séchées grillée

\*Les escargots : 12 escargots de Bourgogne « traditionnels »

\*La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges et chutney aux épices douces

\*Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney figues cassis et pain toasté

\*Le jambon cru et fromages du Morvan : chiffonnade de jambon cru, toast de chèvre miel chaud, copeaux de tomme « Cabrache » du Morvan sur lit de salades mêlées

### 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 veau : Taillé dans le filet, cuisson douce, concassé de morilles crémé

\*L'agneau : cuisson en 2 façons : gigot de 7 heures et côtelettes poêlées, jus court aux herbes de Provence

\*L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maître 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, viande ovine origine France ou NZ*

*Merci de nous préciser vos éventuelles allergies*

*Tout changement dans un menu est avec supplément*



## Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert : 20.50 €

Entrée plat ou plat dessert : 17.50 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (13.00 € seul)

Ou le plat du jour (13.00 € 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 ou Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00€

### Aperçu carte des vins

	la 1/2 bouteille	la bouteille
* Saint Romain blanc.....		59.00 €
* Rully.....		28.00 €
* Chablis 1 <sup>er</sup> cru.....		49.00 €
* Auxey Duresses rouge.....	24.00€	36.00 €
* Givry rouge 1 <sup>er</sup> cru.....	21.00 €	33.00 €
* Maranges rouge 1 <sup>er</sup> cru.....	21.00 €	35.00€

## Formule express

25.00 € :

\* L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l'Époisse

## Nos Spécialités



\* Assiette du **ROUTARD** : Terrine du moment, saumon confit, légumes crus et cuits.....19.00 €

\* Assiette **FRAICHEUR** : (végétarienne) salade, légumes crus et cuits, toast chèvre chaud miel et tomme du Morvan.....15.00 €

\* Duo de jambon persillé et terrine du moment.....15.00 €

\* Œufs en meurette comme chez Adrienne.....13.00 €

\* Escargots de Bourgogne :  
les 6.....7.00 €  
les 12.....13.00 €

\* Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....14.00 €

\* Chateaubriant (2 personnes).....56.00 €

\* Entrecôte double (2 personnes).....45.00 €

\* Sauce au choix : Époisses, poivre gris ou vert (1pers).....2.50 €

\* Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....29.00 €

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

