

Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert	44.00€
Entrée + plat + (fromage ou dessert)	39.00€
Plat + (fromage ou dessert)	29.00€
Entrée + Plat	34.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

14.00 € à la carte

* Le saumon et le thon: confit doucement à l'huile d'olive, tataki de thon, coulis végétal, perles de yuzu et focaccia grillée

* Les cépes: en fin velouté, pépites de foie gras poêlé et éclats de noisettes torréfiées

* La terrine: retour de chasse, pickles d'oignons rouges, chutney aux fruits secs et épices douces

* Le foie gras: (supplément de 6.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté

* L'oeuf et la truffe: Oeufs cuision parfaite, crème de truffes et mouillettes

* les escargots: 12 escargots de Bourgogne « Traditionnels »

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

* L'agneau: côtelettes d'agneau marinées façon chevreuil, sauce miroir au vin rouge et groseilles

* Le canard: taillé dans le filet, compotée rhubarbe figue, jus réduit au miel du Morvan

* L'entrecôte: juste poêlée et son beurre Maitre d'hôtel

* Le filet de bœuf: (supplément de 6.00€ au menu et carte) « l'incontournable » et sa sauce à l'Epoisses

Viande bovine origine France Viande ovine origine France ou UE

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 :

Bière sans alcool Heineken..... 4,00€

Bières régionales : 33cl

Bière Brasserie du Morvan (blanche blonde ou ambrée)..... 7,50€

Bière pression : 25 cl 4,00 €

50cl 7,50 €

Eaux minérales : Evian ou Badoit :

La bouteille 6,00€ la ½ bouteille 3,50 €

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, 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



Pichet de Bourgogne Aligoté ou Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7,00 € 50 cl : 14,00 € 75 cl : 21,00 €

Aperçu carte des vins

la ½ bouteille

la bouteille

*Saint Romain blanc..... 55,00 €

*Chablis..... 39,00 €

*Auxey Duresses blanc..... 54,00 €

*Givry rouge 1^{er} cru..... 39,00 €

*Maranges rouge 1^{er} cru..... 27,00 € 43,00 €

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

Formule express :

26,00 € :

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

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 (2 personnes).....		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)

