

Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert	38.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	34.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	26.00€
Entrée + Plat	28.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

13.00 € à la carte

- * Le saumon : confit doucement à l'huile d'olive, coulis végétal, perles de yuzu et focaccia grillée
- * Les cépes : en fin velouté, pépites de foie gras poêlé, éclats de noisettes torréfiées
- * 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 et pain toasté
- * Les escargots : 12 escargots de Bourgogne « Traditionnels »
- * Les ris de veau : en feuilleté doré, crème de morilles et petits légumes
- * Les huitres : (provenance :selon approvisionnement) Les 6 huitres
Les 12 huitres (supplément de 9.00 € au menu et carte)

Les plats :

19.00 € 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 sanglier : taillé dans le filet mignon, farci aux champignons cuisson basse température, miroir de vin rouge aux aïrelles
- * Le canard : filet rôti, jus court figues 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

Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert : 19.50 €

Entrée plat ou plat dessert : 16.50 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (12.00 € seul)

Ou Le plat du jour (12.00€ 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 ou Pichet de Côtes du Rhône aoc

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16..00€

Aperçu carte des vins

la ½ bouteille

la bouteille

* Saint Romain blanc.....44.00 €

* Auxey Duresses blanc.....22.00 €.....39.00 €

* Givry rouge 1^{er} cru.....21.00 €.....33.00 €

* Maranges rouge 1^{er} cru.....20.00 €.....35.00 €

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires

Verres (12cl) et pichets

Formule express

28.00 €

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

Nos Spécialités



* *Assiette du ROUTARD* : Terrine du moment, saumon confit, légumes crus et cuits.18.00 €

* *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).55.00 €

* *Entrecôte double* (2 personnes).44.00 €

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

* *Bâtard du Rossini* (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).28.00 €

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

