

Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert.....	43.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	38.00€
Entrée + Plat	33.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	28.00€

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 aux tomates séchées grillée
- * 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
- * Le jambon cru et la tomme du Morvan : jambon cru, copeaux de tomme « cabrache », toast de crottin de chèvre chaud sur lit de salades mélangées

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 rhubarbe cassis et jus réduit au miel du Morvan
- * L'agneau : gigot en cuisson de 7 heures, jus court aux herbes de Provence
- * 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' Epoisses

&

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

Formule Bourguignonne

28.00 €

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 ou Heineken.....4,00€

Bière régionale (33 cl)

Vézelay **B90** (blanche, blonde, ambrée)7,00€

Bière pression : (25cl)4,00 €

Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....5,50€

la ½ bouteille3,50€

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: 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'Époisses

Nos Salades

- * Assiette du **ROUTARD** : Terrine du moment, tataki de thon, saumon confit,
et Salade..... 20.00 €
- * Salade du **MOMENT** : selon inspiration du chef 16.00 €

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).....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)