

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 asperges vertes et l'oeuf: servies tièdes, œuf en cuisson parfaite, crème et tuile de parmesan
- * Les escargots : 12 escargots de Bourgogne «traditionnels»
- * Le foie gras: (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté
- * Le jambon cru et fromages du Morvan: chiffonnade de jambon cru, toast de chèvre miel chaud copeaux de tomme «cabraches» 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
- * Le veau : taillé dans le filet mignon, cuisson basse température, crème de Morilles
- * 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'Épouse

&

Viande bovine origine France

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne

25.00 €

6 escargots de Bourgogne
Ou 12 escargots de Bourgogne (supplément de 6 €)
Ou Jambon persillé maison



Oufs 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.....3.50€

Bière régionale

bio de Vézelay (blanche, blonde, ambrée,)4.50€

Bière pression : (25cl)4.00 €

Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....5,00€

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: 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 (aop)

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00€

Pichet de Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl: 16.00 €

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 Salades

- *Assiette du **ROUTARD** : Terrine du moment, tataki de thon, saumon confit.....
et verdure..... 21.00 €
- *Salade **FRAICHEUR** : (végétarienne) légumes crus et cuits, tomates, melon et
mozzarella.....14.00 €

Nos Spécialités



- *Escargots de Bourgogne :
les 6.....7.00 €
les 12.....13.00 €
- *Duo de jambon persillé et terrine du moment.....15.00 €
- *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)