

## 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 : confit doucement à l'huile d'olive, coulis végétal, perles de yuzu et focaccia grillée
- \* La terrine : selon inspiration, 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
- \* L'œuf et la truffe : œufs en cuisson parfaite , crème de truffes et mouillettes

### 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 sanglier : taillé dans le filet mignon, cuisson basse température, miroir de vin rouge aux airelles
- \* Le canard : filet rôti, compotée figues cassis et jus court au miel du Morvan
- \* 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 €

(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 : (25cl)

1664, Bière sans alcool, Heineken.....3.50€

### Bière régionale :

Bio de Vézelay (blanche, blonde ambrée ou brune).....4.50€

Bière pression : (25cl) blonde ou Blanche (selon saison).....4.00 €

### Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....5,00 €      la ½ bouteille.....3.50€

Café :.....2.20 €      Décaféiné.....2.40€

Infusions, thés (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 aoc

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16..00€

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires

Verres (12cl) et pichets

