

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 grillée
- * La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney aux épices douces
- * Les ris de veau : en feuilleté doré , crème de morilles
- * l'oeuf et la truffe : œufs en cuisson parfaite, crème , truffes et mouillettes
- * Les escargots : 12 escargots de Bourgogne «traditionnels»
- * Le foie gras: (supplément de 6.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney aux cassis et pain toasté

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 figues cassis et jus réduit au miel du Morvan
- * Le sanglier : taillé dans le filet mignon, cuisson basse température, miroir de vin rouge aux airelles
- * 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'Époisses

&

Viande bovine origine France

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 : (25cl)

Bière sans alcool, Heineken.....3.80€

Bière régionale (33cl)

Brasserie du Morvan (blanche, blonde, ambrée).....7.50€

Bière pression : (25cl)4.00 €

Horaires de service :

12 H 00 - 13 H 30

19 H 15 - 21 H 15

Restaurant fermé le dimanche le lundi toute l'année
plus le mercredi soir de novembre à fin mars

Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert: 22.50 €

Entrée plat ou plat dessert: 19.50 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (14,00 € seul)

Ou le plat du jour (14,00 € 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 : 7.00 €

50 cl : 13.00 €

75 cl : 19.00€

Aperçu carte des vins

la ½ bouteille

la bouteille

* Saint Romain blanc.....79,00 €

* Santenay blanc.....38,00 €

* Marsannay blanc26,00€.....48,00€

* Givry rouge 1^{er} cru.....23,00 €.....39,00 €

* Maranges rouge 1^{er} cru.....24,00 €.....41,00€

* Ladoix rouge.....51,00€

Formule express

25.00 € :

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

Nos Spécialités



*

<i>*Escargots de Bourgogne :</i>	<i>les 6</i>	<i>7.00 €</i>
	<i>les 12.....</i>	<i>13.00 €</i>
<i>*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....</i>		<i>17.00 €</i>
<i>*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....</i>		<i>13.00 €</i>
<i>*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....</i>		<i>14,00 €</i>
<i>*Chateaubriant (2 personnes).....</i>		<i>59,00 €</i>
<i>*Entrecôte double (2 personnes).....</i>		<i>48,00 €</i>
<i>*Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers).....</i>		<i>2,50 €</i>
<i>*Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....</i>		<i>32,00 €</i>

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