

## ENTRÉES

- Velouté de potimarron au lard et aux châtaignes /9€ ☺  
Mille-feuille de foie gras poêlé aux pommes et pain d'épices, sauce à l'orange déglacée au Marsala /19€ ☺  
Salade Bourguignonne | endives, croûtons à l'ail, bleu de Bresse, fruits mendiants, bacon grillé | /12.50€ ☺  
Saumon en Gravelax, crème d'aneth, toast, concombre aux herbes & mesclun /16€ ☺  
Œufs pochés en Meurette au Chardonnay, petits oignons confits /13€ ☺  
Jambon persillé de Bourgogne, condiments & céleri rémoulade - Artisanal /15.50€  
1\*6 ou 1\*12 escargots de Bourgogne au Chablis /9.50€ / 18€

## PLATS

- Dos de cabillaud à la graine de moutarde Fallot & purée à l'ancienne /22€ ☺  
Saint Jacques poêlées, sauce Corail, quenelles de risotto truffé et salade à la vinaigrette au cassis /25€ ☺  
Filet de bar en Barigoule | artichaut, carottes, oignons | /21€ ☺  
Souris d'agneau confite au miel et romarin & légumes poêlés /23€ ☺  
Suprême de volaille aux Morilles & ses légumes tournés /25€ ☺  
Jambon à l'os, sauce Vigneronne & légumes poêlés /18€ ☺  
Cœur de rumsteak, sauce au poivre vert & gratin de pommes de terre à l'Epoisses /21€ ☺  
Farfalles à la crème et aux champignons /17€ PLAT VEGETARIEN ☺

## FROMAGES

- Chariot de fromages affinés /11€  
Cervelle des Canuts /5€ ☺

## DESSERTS

- Café très gourmand /8€  
Faisselle & coulis de fruits rouges /5€  
Pain d'épices Perdu & sa glace Spéculoos /8.50€ ☺  
Salade d'agrumes aux épices douces /8.50€ ☺  
Duo de mousse au chocolat aux épices (cannelle, muscade, piment, gingembre), Brunoise & coulis de mangue /8.50€ ☺  
Carpaccio d'ananas caramélisé /7€ ☺  
Sablé aux zests de citrons verts et jaunes & sorbet framboise /8.50€ ☺  
Dessert du Jour /7€  
Trio de sorbets & glaces au choix /6.50€ Chantilly /1€

☺ Fait Maison.

Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) : Supp 3 €.

Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Prix en euros net TTC – service compris.

## LE BUFFET /// TOUS LES JOURS, MIDI & SOIR

Buffet d'entrées + Plat du jour servi au buffet	/15.90€ Ou
Plat du jour servi au buffet + Café très gourmand	/15.90€ Ou
Buffet d'entrées + Café très gourmand	/15.90€
Buffet d'entrées + Plat du jour servi au buffet + Café très gourmand	/20.90€

**FONDUE BOURGUIGNONNE** (Morceaux de bœuf & huile – classique !) Ou  
**FONDUE VIGNERONNE** (Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices !) Ou  
**FONDUE BRESSANNE** (Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure !)  
à Volonté /// 27€ /pers

SAUCES CURRY | TARTARE | BOURGUIGNONNE | COCKTAIL | POIVRE VERT  
POMMES FRITES & SALADE VERTE

## MENU ♥ BOURGOGNE /// 30€ /// + 2 verres de vins (10cl) Aligoté et Pinot Noir 40€

1\*6 escargots de Bourgogne au Chablis Ou  
Jambon persillé de bourgogne artisanal, Condiments & céleri rémoulade Ou  
Œufs pochés en Meurette au Chardonnay, petits oignons confits ☺  
•  
Dos de cabillaud à la graine de moutarde Fallot & purée à l'ancienne ☺ Ou  
Jambon à l'os, sauce Vigneronne & légumes poêlés ☺  
•  
Faisselle & coulis de fruits rouges Ou  
Pain d'épices Perdu & sa glace Spéculoos ☺ Ou  
Plateau de fromages affinés + 6€

## MENU FAV /// 42€

Foie gras de canard poêlé aux pommes et pain d'épices ☺ Ou  
Saumon en Gravelax, crème d'aneth, toast, concombre aux herbes & mesclun ☺  
•  
Filet de bar en Barigoule | artichaut, carottes, oignons | Ou ☺  
Suprême de volaille aux Morilles & ses légumes tournés ☺  
•  
Plateau de fromages affinés  
•  
Choix de desserts à la carte

## PETIT MENU -12 ANS /13€

BUFFET D'ENTREES

☺ STEAK HACHE Ou DOS DE COLIN & POMMES FRITES Ou RIZ BASMATI

2 BOULES DE GLACE, SMARTIES ET MINI MARSHMALLOWS