



LES ENTREES

Œufs pochés façon Meurette au Brillât Savarin et sa mouillette persillée	12€	☰
Marbré de foie gras au magret fumé et noisette torréfiée, chutney poire et Balsamique	19€	☰☰
Velouté de petits pois, émulsion de chèvre frais et piment d'Espelette	12€	☰☰☰
Salade hivernale (endives, mâche, noix, gésiers, vinaigrette échalotes)	13.50€	☰☰☰
6 ou 12 escargots de Bourgogne Label Rouge	9€ / 14€	

LES PLATS

Ballotine de sandre aux écrevisses, coulis de crustacées	19€	☰
Noix de Saint Jacques snackées, croquant pomme granny et purée de panais caramélisés	22€	☰☰
Carré d'agneau en croûte de moutarde	22€	☰☰☰
Burger à l'Epoisses et steak Angus	19€	☰☰☰☰
Magret de canard Rougié à la graine de cassis et Balsamique	19€	☰☰☰☰
Suprême de poulet fermier jaune aux trompettes et crémeux au Chablis	19€	☰☰☰☰
Fregola Sarda et sa fricassée de champignons, façon risotto (plat végétarien)	16€	☰☰☰☰



LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis)	5€
Sélection de 2 fromages affinés et mesclun	6€

LES DESSERTS

Poire pochée vigneronne et sa tuile cassis	8€	☰
Coupe glacée vanille, chocolat, noisette, chantilly, sauce chocolat pain d'épices	8€	
Concerto autour du chocolat	8€	☰
Café ou thé gourmand	8€	
Crème brûlée au safran	9€	☰



*Fait Maison. Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites & salade : 3 € en supplément.*

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

FORMULE DU JOUR

Du Lundi au Vendredi – Midi et Soir

Buffet d'entrées à volonté & Plat du jour à volonté servi au buffet 18€

Plat du jour à volonté servi au buffet & Café gourmand 18€

Buffet d'entrées à volonté & Café gourmand 18€

Buffet d'entrées à volonté & Plat du jour à volonté servi au buffet & Café gourmand 22€

FONDUES (À Volonté)

Servies exclusivement à l'intérieur du restaurant (pas en terrasse)

29€

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)

Sauces Curry | Tartare | Bourguignonne | Cocktail | Poivre vert
Pommes frites & Salade verte

MENU ♥ BOURGOGNE

29€



6 escargots de Bourgogne Label Rouge

OU

Œufs pochés façon Meurette au Brillât Savarin et sa mouillette persillée

•

Ballotine de sandre aux écrevisses, coulis de crustacées

OU

Magret de canard Rougié à la graine de cassis et Balsamique

•

Assiette de deux fromages affinés (Comté et Epoisses)

OU

Poire pochée vigneronne et sa tuile cassis

Avec le menu, 2 verres de vins (12cl) : Chardonnay et Pinot Noir 10€ (en supplément.)

MENU petites canailles – 12 ans

12€

Steak haché OU poisson du jour

&

Pommes frites OU Légumes du moment

•

2 boules de glace et bonbons



TOUS LES DIMANCHES De 11h à 14h

BRUNCH A VOLONTE

29 € (14.50 € enfants -12ans)

La composition du brunch varie en fonction des saisons, des arrivages et de l'inspiration du Chef.
Le brunch remplace la carte habituelle du restaurant tous les dimanches midis.