



LES ENTREES

Tartare de melon, concombre et feta à la menthe fraîche	12€	△
Duo Bourguignon (œuf poché en Meurette & jambon persillé et crème de raifort au St Môret)	14€	△△
Carpaccio de saumon en gravelax à la crème d'asperges	16€	△△△
Marbré de foie gras de canard à la gelée de cassis	18€	△△△
6 ou 12 escargots de Bourgogne Label Rouge	9€ / 14€	

LES PLATS

Magret de canard à l'orange	19€	△
Suprême de volaille fermière au petit Chablis	16€	△△
Pavé de rumsteak à la crème d'Epoisses	18€	△△△
Filet de bar à l'huile vierge	18€	△△△
Brochette de Saint—Jacques en persillade	24€	△△△

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison selon l'arrivage du marché
Toutes nos herbes aromatiques sont issues de notre potager.



LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis)	5€
Sélection de 3 fromages affinés et mesclun	7€

LES DESSERTS

Crème brûlée aux cassis de Bourgogne	8€	△
Panna cotta chocolat blanc au coulis de fraises	8€	△△
Ananas rôti, espuma de coco, coulis de caramel au beurre salé	7€	△△△
Fraises au sucre à la menthe fraîche, crème chantilly	8€	△△△
Café ou thé gourmand	8€	



Fait Maison. Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) : 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

MENU ♥ BOURGOGNE

29€

- 6 escargots de Bourgogne Label Rouge
OU
Duo Bourguignon (œuf poché en Meurette & jambon persillé et crème de raifort au St Môret) ☺
-
- Suprême de volaille fermière au petit Chablis ☺
- OU
- Filet de bar à l'huile vierge ☺
-
- Fromage blanc faisselle
OU
Crème brûlée aux cassis de Bourgogne ☺



MENU FERME AUX VINS

40€

- Marbré de foie gras de canard à la gelée de cassis ☺
- OU
- Carpaccio de saumon en gravelax à la crème d'asperges ☺
-
- Magret de canard à l'orange ☺
- OU
- Brochette de Saint-Jacques en persillade ☺
-
- Sélection de 2 fromages affinés et mesclun
OU
Fromage blanc faisselle & coulis de fruits rouges
-
- Choix de dessert à la carte ☺

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison selon l'arrivée du marché
Toutes nos herbes aromatiques sont issues de notre potager.*

Pour tous nos menus, 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

