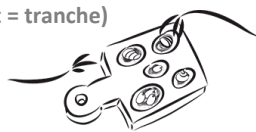


A PARTAGER

Planche apéritive de charcuteries _____ /9€

4 t rosette + 1 t terrine + 4 t jambon sec + 4 t charcuteries du jour (t = tranche)

& pour trinquer > consultez la carte des vins



LES ENTREES */// Pour bien commencer*

Foie gras de canard mi cuit, chutney de pommes et épices _____	/20€	
Saumon en gravellax, crème d'aneth et bouquet de salade _____	/19€	△
Salade gourmande au chèvre chaud _____	/15€	△△
Œufs pochés à la crème d'Époisses Berthaut, lardons et petits oignons _____	/11€	△△
Jambon persillé de Bourgogne Label Rouge, condiments & céleri rémoulade _____	/13€	△△
1*6 ou 1*12 escargots de Bourgogne Label Rouge _____	/9€ / 15€	

LES PLATS */// Passer à la casserole*

Dos de cabillaud au chorizo, sauce chorizo _____	/21€	△
Saint Jacques snackées et sa sauce aux crustacées _____	/24€	△△
Filet de merlu au beurre blanc _____	/19€	△△
Suprême de poulet Gaston Gérard, sauce paprika _____	/14€	△△
Bœuf Bourguignon _____	/16€	△△
Burger façon bouchère, sauce tartare & pommes frites _____	/16€	△△
Filet de bœuf aux morilles _____	/24€	△△
Magret de canard, sauce à l'orange _____	/19€	△△
Pennes végétariennes _____	/16€	△△

/// En faire tout un FROMAGE

Chariot de fromages affinés _____	/11€	
Assiette de deux fromages, noix et noisettes _____	/6€	

LES DESSERTS */// La vie est courte, prenez un dessert !*

Café ou thé gourmand _____	/8€	
Faisselle & coulis de fruits rouges ou au miel _____	/5€	
Crème brûlée au pain d'épices _____	/7€	△
Profiteroles glace vanille, chantilly et sauce chocolat _____	/9€	
Mousse au chocolat _____	/7€	△
Tarte fine aux pommes (à commander en début de repas) _____	/8€	
Entremet passion panna cotta _____	/8€	
Trio de sorbets & glaces au choix, avec ou sans chantilly _____	/7€	

△ *Fait Maison. Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) : Supp 3 €.*

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

- Buffet d'entrées + Plat du jour servi au buffet _____ /16€ **Ou**
Plat de jour servi au buffet + Café gourmand _____ /16€ **Ou**
Buffet d'entrées + Café gourmand _____ /16€
Buffet d'entrées + Plat du jour servi au buffet + Café gourmand _____ /21€

LES FONDUES

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

/// 29€ **/// + 2 verres de vins (12cl) Chardonnay et Pinot Noir 39€**


- 1*6 escargots de Bourgogne Label Rouge **Ou**
- Jambon persillé de Bourgogne Label Rouge, condiments & céleri **Ou**
- Œufs pochés à la crème d'Epoisses Berthaut, lardons et petits oignons 
-
- Suprême de poulet Gaston Gérard, sauce paprika **Ou** 
- Bœuf Bourguignon **Ou** 
-
- Assiette de deux fromages, noix et noisettes **Ou**
- Faisselle & coulis de fruits rouges **Ou**
- Crème brûlée au pain d'épices 

MENU FERME AUX VINS **/// 39€**

- Foie gras de canard mi cuit, chutney de pommes et épices **Ou** 
- Saumon en gravellax, crème d'aneth et bouquet de salade 
-
- Dos de cabillaud au chorizo, sauce chorizo **Ou** 
- Magret de canard, sauce à l'orange 
-
- Chariot de fromages affinés **Ou**
- Faisselle & coulis de fruits rouges
-
- Choix de desserts à la carte



MENU petites canailles – 12 ans **/// 10€**

- Steak haché **Ou** poisson du jour & 
- Pommes frites **Ou** Légumes du moment
-
- 2 boules de glace, smarties et mini marshmallows
- Ou** Mini profiteroles