

## À PARTAGER

Planche de charcuteries duo **9€**  
Sélection de rosette, terrine, jambon sec, charcuteries du jour.

## LES ENTREES

Persillé de saumon, cœur sauce tartare	13€	△
Salade Paysanne, œuf poché, lardons, croûtons	14€	△
Carpaccio de Bœuf des montagnes	14€	△
Œuf poché aux morilles, asperges vertes	15€	△
6 ou 12 escargots de Bourgogne Label Rouge	9€ / 15€	
Foie gras marbré, cerise Griotte éclats de pistache	20€	△

## LES PLATS

Suprême de poulet façon Gaston Gérard, sauce paprika	15€	△
Pavé de sandre, crémeuse à l'ail	18€	△
Tartare de Bœuf Charolais	18€	△
Cœur de Rumsteak, sauce Epoisses	19€	△
Magret de canard, jus de sarment de vigne	20€	△
Steak de Thon, huile vierge	21€	△
Filet de Bar, beurre citronné	21€	△
Gratin de légumes à la béchamel	15€	△

## LES FROMAGES

Faisselle (nature, sucre, herbes, coulis)	5€
Assiette de deux fromages, noix et noisettes	6€
Chariot de fromages affinés	11€

## LES DESSERTS

Glace, sorbet	7€	△
Salade de fruits frais	7€	△
Tarte Amandine au cassis	7.50€	△
Tiramisu aux fruits rouges	8€	△
Moelleux au chocolat, cœur caramel (à commander en début de repas)	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

## LE BUFFET

Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet	17€
Plat du jour servi au buffet & Café gourmand	17€
Buffet d'entrées & Café gourmand	17€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet & Café gourmand	21€

## LES FONDUES (À Volonté) 27€/pers

<b>FONDUE BOURGUIGNONNE</b> ( <i>Morceaux de bœuf &amp; huile – classique</i> )	Ou
<b>FONDUE VIGNERONNE</b> ( <i>Morceaux de bœuf &amp; vin rouge aux épices</i> )	Ou
<b>FONDUE BRESSANNE</b> ( <i>Morceaux de poulet &amp; huile, jaune d'œuf, chapelure</i> )	

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

## MENU ♥ BOURGOGNE

29€

6 escargots de Bourgogne Label Rouge	
OU	
Persillé de saumon, cœur sauce tartare	☰
•	
Suprême de poulet façon Gaston Gérard, sauce paprika	☰
OU	
Filet de sandre, crémeux à l'ail	☰
•	
Faisselle OU 2 fromages	
OU	
Tarte Amandine au cassis	☰

## MENU FERME AUX VINS

40€

Foie gras marbré, cerise Griotte éclats de pistache	☰
OU	
Œuf poché aux morilles, asperges vertes	☰
•	
Filet de bar, sauce beurre citronné	☰
OU	
Magret de canard, jus de sarment de vigne	☰
•	
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, et bonbons	

Pour tous nos menus, 2 verres de vins (12cl) Chardonnay et Pinot Noir 10€ (en supplément.)