

Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert	35.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	30.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	24.00€
Entrée + Plat	26.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

12.50 € à la carte

- * Le saumon : en tartare coupé au couteau, vierge de tomates et foccacia grillée
- * La terrine : pâté en croute selon inspiration, pickles d'oignons rouges et chutney de figues
- * Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux épices, perles de balsamique et pain toasté
- * Les asperges vertes : servies tièdes, œuf parfait et crème de parmesan
- * Le jambon cru et fromage de chèvre : en nem « morvandiau », sauce miel et balsamique sur lit de salade mêlée

Les plats :

18.50 € à la carte

- * Le poisson : au gré des marées
- * le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac
- * la canette : filet rôti, jus réduit rhubarbe cassis et miel du Morvan
- * Les noisettes d'agneau : saisies, jus court aux herbes de Provence
- * L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maitre d'hôtel
- * Le filet de bœuf : « l'incontournable » et sa sauce à l'Époisses (supplément de 7.00€ au menu et carte)

Viande bovine origine France ou Hollande, viande ovine origine France ou NZ

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Menu du jour

(Servi tous les jours sauf vendredi soir,
Samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert : 18.50 €

Entrée plat ou plat dessert : 16.00 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (11.50 € seul)

Ou le plat du jour (11.50 € seul)



Fromage blanc à la crème

Ou Crème au caramel

Ou Salade de fruits frais

Ou Mousse au chocolat

Ou Tarte maison

Ou Coupe de glaces



Menu enfant 10.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Jambon blanc ou

Steak haché ou Filet de poisson garni



Mousse au chocolat

ou Crème au caramel ou Glace



Pichet de Bourgogne Aligoté (L Chardigny)

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00€

Pichet de Côtes du Rhone

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00 €

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires au
verre (12cl) et pichets

Formule express 27.00 € :

L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l' Epoisses

Choix de fromages ou desserts

Nos Salades

*Assiette du **ROUTARD** : Terrine du moment, tataki de saumon et de thon, tartare de saumon, melon et verdure.....18.00 €

*Assiette fraîcheur : (végétarienne) légumes crus et cuits, tomates, melon.....
et Mozzarella.....12.00 €

Nos Spécialités



*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....13.00 €

*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....12.00 €

*Escargots de Bourgogne : les 6.....7.00 €

les 12.....13.00 €

*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....12.00 €

*Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....28.00 €

(Nos spécialités ne sont pas vendues dans les formules menus)