

Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert	37.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	32.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	25.00€
Entrée + Plat	27.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

13.00 € à la carte

**Le saumon : confit doucement à l'huile d'olive, coulis végétal, perles de yuzu et focaccia grillée*

**Les châtaignes : en fin velouté, pépites de foie gras poêlé, Huile et éclats de noisettes torréfiées*

**La terrine : retour de chasse, pickles d'oignons rouges et chutney aux cassis*

**Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux épices, perles de balsamique et pain toasté*

**les escargots : 12 escargots de Bourgogne « Traditionnels »*

Les plats :

19.00 € à la carte

**Le poisson : au gré des marées*

**le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac*

**Le sanglier : taillé dans le filet mignon, cuisson basse température, miroir de vin rouge aux airelles*

**La canette : filet rôti, jus court figues cassis et miel du Morvan*

**L'entrecôte : juste poêlée et son beurre Maître d'hôtel*

**Le filet de bœuf : (supplément de 7.00€ au menu et carte) «l'incontournable» et sa sauce à l'Époisses*

Viande bovine origine France

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne 22.00 €

(servi tous les jours sauf jours fériés)

6 escargots de Bourgogne

Ou 12 escargots de Bourgogne (supplément de 6 €)

Ou Jambon persillé maison



Œufs en Meurette comme chez Adrienne

*Ou Saupiquet du Morvan (jambon,
Crème et champignons)*



Mille-feuilles glacé au pain d'épice et

Sa crème anglaise

Ou Fromage blanc à la crème

Ou Coupe bourguignonne

(servi tout les jours sauf jours fériés)



Horaires de service :

12 H 00 - 13 H 30

19 H 15 - 21 H 15

Restaurant fermé le dimanche le lundi

Et mercredi soir (de novembre à fin mars)

Menu du jour

(Servi tous les midis sauf 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 ou Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00€

Aperçu carte des vins

la ½ bouteille

la bouteille

* Saint Romain blanc.....44.00 €

* Chablis 1^{er} cru.....49.00 €

* Auxey Duresses rouge.....24.00€.....36.00 €

* Givry rouge 1^{er} cru.....21.00 €31.00 €

* Maranges rouge 1^{er} cru.....20.00 €34.00€

Formule express 27.00 € :

* L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l'Époisses
Choix de fromages ou desserts

* Assiette du Routard : Terrine du moment, saumon confit à l'huile d'olive
Verdure, légumes crus et cuits.....18.00 €

Nos Spécialités



* Duo de jambon persillé et terrine du moment.....14.00 €

* Œufs en meurette comme chez Adrienne.....13.00 €

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

les 12.....13.00 €

* Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....13.00 €

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

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