

Menu Carte

Entrée + plat principal + fromage + dessert	34.00€
Entrée + plat principal + (fromage ou dessert)	28.00€
Plat principal + (fromage ou dessert)	24.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous

Les entrées



Prix entrée seule

- * L'asperge et le ris de veau : risotto aux pointes d'asperges, crème
- de parmesan et croustillant de ris de veau
- 12.00 €
- * le saumon : en tartare coupé au couteau, vierge de tomate et focaccia grillée
- 12.00 €
- * La terrine : de canard mariné au Loupiac, pickles d'oignons rouges et gel de poire ..
- 12.00 €
- * le jambon cru et le fromage de chèvre : en nems, sauce miel et balsamique sur lit
- de salades mêlées
- 12.00 €
- * Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu) en ballotine, mi-cuit
- chutney de cassis et pain toasté
- 17.00 €

Les plats

Prix plat seul

- * La marmite : de gambas et noix de pétoncles, petits légumes, pochés dans
- un bouillon crémeux thaï
- 19.00 €
- * Le poisson : au gré des marées
- 18.00 €
- * le canard : en brochette taillé dans le magret, fruits sec et jus court au
- Miel du Morvan
- 18.00 €
- * Le veau : en médaillon cuit basse température piqué de gambas sauvages et crème
- au piment d'Espelette
- 18.00 €
- * L'entrecôte : juste poêlée et son beurre Maître d'hôtel
- 19.00 €
- * le filet de bœuf : «l'incontournable» et sa sauce à l'Époisses (supplément de 9.00€
- au menu)
- 25.00 €

Viande bovine origine France ou CEE, viande ovine origine France ou NZ
Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne 21.50 €

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



Menu 17.20 €

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

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (11.50 € seul)
Ou le plat du jour (10.50 € 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 (cave de Buxy)

25 cl : 5.50 € 50 cl : 10.00 € 75 cl : 14.00€

Pichet de Syrah (cave de Tain)

25 cl : 5.50 € 50 cl : 10.00 € 75 cl : 14.00 €

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