

Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert	34.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	28.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	24.00€
Entrée + Plat	25.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous



Les entrées :

12.00 € à la carte

- * Le thon : mi cuit en tataki, wakamé et salade asiatique
- * Les rigatoni : farci à la caponata de poireaux, croustillant de lard et émulsion de parmesan
- * La terrine : retour de chasse, pickles d'oignons rouges et gelée de figues
- * Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney de pommes aux épices, gelée de balsamique et pain toasté
- * Les huitres : Belles de Quiberon bio Les 6
Les 12 (supplément de 9.00€ au menu et carte)

Les plats :

18.50 € à la carte

- * La marmite : gambas et poissons dans un bouillon d'étrilles, croutons, rouille et petits légumes
- * Le poisson : au gré des marées
- * l'agneau : en cuisson de 7 heures, ail confit et jus réduit aux herbes de Provence
- * Le sanglier : taillé dans le filet mignon, cuit basse température, miroir de vin rouge aux aïrelles
- * L'entrecôte : juste poêlée et son beurre Maître 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

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



Horaires de service : 12 H 00 - 13 H 30
19 H 15 - 21 H 30

Restaurant fermé le dimanche le lundi et mercredi soir

Menu du jour

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

Entrée plat dessert : 18.20 €

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 (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

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 €
*Chateaubriant (2 personnes).....	52.00 €
*Entrecôte double (2 personnes).....	42.00 €
*Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers.....	2.50 €

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



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.....	7.00 €
Fromage blanc à la crème.....	4.50 €
*Carte des desserts de.....	5.00€ à 8.50 €