



Entrées

Entrée du menu fraîcheur (sous réserve de quantité)	10.00 €
"Brandille " d'œufs fermier bio en meurette	13,00 €
Variation de chèvre de l'auxois, confis de green zébra, cerise et jambon cru du Morvan	14.00 €
Pavé de pied de cochon poêlé et sa vinaigrette à la truffe	15.50 €
Foie gras de canard en terrine au cœur de poire grenadine, mariné à la crème de cassis de Dijon	19.00 €

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Plats

Plat du menu fraîcheur (sous réserve de quantité)	12.00 €
Râble de lapin aux pruneaux lardé cuit en papillote et moutarde a l'ancienne de Dijon	15.50 €
Poisson selon arrivage	18.00 €
Volaille fermière AOC " Prince de Bourgogne" aux morilles	19.50 €
Filet de bœuf charolais rôti, jus au madère et copeaux de truffes	26.00 €

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Fromages et desserts

Fromage blanc en faisselle	5.00 €
Assiette de fromages	7.50 €
Dessert du menu fraîcheur (sous réserve de quantité)	6.00 €
Poire au chablis en granité	7.50 €
Entremet chocolat, infusion de fève de tonka et confit de cassis	8.00 €
Fondant au chocolat au lait de Papouasie et cœur banane	9.50 €
Flûte de fruits frais au champagne	12.00 €

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Menu du marché

(servi uniquement le midi en semaine)

Entrée / plat	ou	plat / dessert	12.00 €
Entrée / plat / dessert			15.00 €

Menu fraîcheur

menu en quantité limitée élaboré selon les saisons et le marché

Entrée / plat / fromage	ou	dessert	22.00 €
-------------------------	----	---------	---------

Pour ces menus se référer aux tableaux

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Menu bourgogne

Entrée / plat / fromage ou dessert 29.50 €

Entrée / plat / fromage et dessert 32.50 €

"Brandille" d'œufs fermier bio en meurette

ou

Variation de chèvre de l'auxois, confit de green zébra, cerise et jambon du Morvan

Râble de lapin aux pruneaux lardé cuit en papillote et moutarde à l'ancienne de Dijon

ou

Poisson selon arrivage cuisiné au saveur des ducs

Fromage blanc en faisselle ou assiette de fromages

Poire au chablis en granité

ou

Entremet chocolat, infusion de fève de tonka et gelée de cassis

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Menu gourmand

42.50€

Foie gras de canard en terrine au cœur de poire grenadine, mariné à la crème de cassis de

Dijon

ou

Pavé de pied de cochon poêlé et sa vinaigrette à la truffe

Volaille fermière AOC " Prince de Bourgogne" aux morilles

ou

Filet de bœuf charolais rôti, jus au madère et copeaux de truffes

Fromage blanc en faisselle ou assiette de fromages

Dessert au choix

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Pour les enfants de moins de 12 ans

Menu 9 €

Pièce de bœuf grillée et pomme de terre

Fromage blanc en faisselle

ou

Dessert du moment

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits



Le médiéval Restaurant

sous réserve de quantité travaillant exclusivement des produits frais, nous pouvons être amené à être en rupture, nous restons tributaire de nos fournisseurs et surtout de la durée de vie de nos produits