



ENTRÉES

ENTRÉE DU MENU FRAICHEUR (SOUS RESERVE DE QUANTITÉ)

10.00 €

OEUFS POCHÉS AU CHAOURCE FERMIER ET TRUFFES DE BOURGOGNE

14.00 €

QUADRILLE D'ASPERGES VERTES ET COPEAUX DE JAMBON DU MORVAN

14.50 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE MARBRÉ DE PAIN D'ÉPICES
ET SA CHUTNEY DE FIGUES ET PINOT NOIR

19.00€

SOUS RESERVE DE QUANTITÉ TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONT 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 FRAICHEUR (SOUS RESERVE DE QUANTITÉ)

13.00 €

JAMBONNETTE DE VOILAILLE FAÇON GASTON GÉRARD

18.50 €

POISSON SELON ARRIVAGE

19.00 €

MAGRET DE CANARD RÔTI À LA CRÈME DE CASSIS DE DIJON

19.50 €

FILET DE BOEUF RÔTI, JUS AU MADÈRE ET ÉCLATS DE TRUFFES

26.00€

SOUS RESERVE DE QUANTITÉ TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONT 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 FRAICHEUR (SOUS RESERVE DE QUANTITÉ)

6.00 €

CRÈME BRÛLÉE À L'ANIS DE FLAVIGNY

8.00 €

« LA GARIGUETTES » GUIMAUVE AU CASSIS, CRÈME DE CHOCOLAT BLANC

9.00 €

FONDANT AU CHOCOLAT AU COEUR BANANE

9.50 €

FLÛTE DE FRUITS FRAIS AU CHAMPAGNE

12.00€

SOUS RESERVE DE QUANTITÉ TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONT 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)

12.00€ ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

15.00€ ENTRÉE/PLAT/DESSERT

MENU FRAÎCHEUR

MENU EN QUANTITÉ LIMITÉE ÉLABORÉ SELON LES SAISONS ET LE MARCHÉ

22.00€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE BLANC

OU

DESSERT

POUR CES MENUS SE RÉFÉRER AUX TABLEAUX

SOUS RESERVE DE QUANTITÉ TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONT ÊTRE AMENÉ À ÊTRE EN RUPTURE, NOUS RESTONS TRIBUTAIRE DE NOS FOURNISSEURS ET SURTOUT DE LA DURÉE DE VIE DE NOS PRODUITS



MENU BOURGOGNE

29.50€ ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT

35.00€ ENTRÉE/PLAT/FROMAGE ET DESSERT

OEUF S POCHÉS AUX CHAOURCE FERMIER ET TRUFFES DE BOURGOGNE

OU

QUADRILLE D'ASPERGES VERTES ET COPEAUX DE JAMBON DU MORVAN

JAMBONNETTE DE VOLAILLE FAÇON GASTON GÉRARD

OU

POISSON SELON ARRIVAGE CUISINÉ AU SAVEUR DES DUCS

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE OU ASSIETTE DE FROMAGES

« LA GARIGUETTES » GUIMAUVE AU CASSIS, CRÈME DE CHOCOLAT BLANC

OU

CRÈME BRÛLÉE À L'ANIS DE FLAVIGNY

SOUS RESERVE DE QUANTITÉ TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONT ÊTRE AMENÉ À ÊTRE EN RUPTURE, NOUS RESTONS TRIBUTAIRE DE NOS FOURNISSEURS ET SURTOUT DE LA DURÉE DE VIE DE NOS PRODUITS



MENU GOURMAND

45.00€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE MARBRÉ DE PAIN D'ÉPICES ET
SA CHUTNEY DE FIGUES ET PINOT NOIR

MAGRET DE CANARD RÔTI À LA CRÈME DE CASSIS DE DIJON

OU

FILET DE BŒUF CHAROLAIS , JUS AU MADÈRE ET ÉCLATS 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