

## Entrées

Entrée du menu fraîcheur (sous réserve de quantité)	10.00 €
Cromesquis d'escargot de Bourgogne	15.00 €
Rose de tomate ananas émulsion de basilic, copeaux de parmesan, jambon cru du Morvan et jus de Modène	14,50 €
Pied de porc poêlé désossé de 12h, à la truffe, cèpes au porto et vinaigrette de cidre	21,00 €
Terrine de foie gras au cœur cerise Amarena magret de canard fumé et chutney	22.00 €

## Plats

Plat du menu fraîcheur (sous réserve de quantité)	14.00 €
Suprême de volaille au chablis	18.50 €
Poisson selon arrivage cuisiné aux saveurs des ducs	19.00 €
Magret de canard rôti au miel, gingembre et réduction de soja pressé de pomme douce lardé	23,50 €
Dos de cabillaud, chorizo ibérique jus aigre doux aux tomates cerise et risotto vénéré	25,00 €
Filet de bœuf en chateaubriand jus au madère truffes d'été écrasé de pomme de terre à la truffes	32,00 €

## Fromages et desserts

Fromage blanc en faisselle	6.00 €
Assiette de fromages	8.50 €
Dessert du menu fraîcheur (sous réserve de quantité)	6.00 €
Crème brûlée aux épices d'or	9.00 €
Tartelette à la rhubarbe et fraise crème vanille du Mexique	9.00 €
Fondant au chocolat	10.50 €

## 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

## Menu bourgogne

**29.50 € entrée/ plat /fromage ou dessert**

**35.00 € entrée/ plat /fromage et dessert**

Cromesquis d'escargot de Bourgogne

Ou

Rose de tomate ananas émulsion de basilic, copeaux de parmesan, jambon cru du Morvan et jus de Modene

\*\*\*\*\*

Suprême de volaille rôti au chablis

Ou

Poisson selon arrivage cuisiné aux saveurs des ducs

\*\*\*\*\*

Fromage blanc en faisselle ou assiette de fromages

\*\*\*\*\*

Tartelette à la rhubarbe et fraise crème vanille du Mexique

Ou

Crème brûlée aux épices d'or

## Menu gourmand

**45.00 €**

Terrine de foie gras au cœur cerise Amarena

Magret de canard fumé et chutney

Ou

Pied de porc poêlé désossé de 12h, à la truffe, cèpes au porto  
et vinaigrette de cidre

\*\*\*\*\*

Magret de canard rôti au miel, gingembre et réduction de soja  
pressé de pomme douce lardé

ou

Dos de cabillaud, chorizo ibérique jus aigre doux aux tomates cerise  
et risotto vénéré

ou

Filet de bœuf en chateaubriand jus au madère truffes d'été  
écrasé de pomme de terre à la truffes (supplément 5 €)

\*\*\*\*\*

Fromage blanc en faisselle ou assiette de fromages

\*\*\*\*\*

Dessert au choix