

A La Carte

Nos incontournables

- *La Croute du Chef aux Morilles et au Vin Jaune* 24,00 €
- *Bœuf Bourguignon, Champignons, Lardons et Petits Oignons* 22,00 €
- *Filet de Bœuf Sauce aux Morilles et Vin Jaune Pâtes Fraîches* 49,00 €
- *Crêpes à l'Orange et Grand Marnier* 12,00 €

Entrées

- *Véritable Persillé de Bourgogne Crème légère à la Graine de Moutarde* 14,00 €
- *Poêlon de Douze Escargots de Bourgogne à l'Ail et aux Noisettes* 18,00 €
- *Œufs Meurette à la Bourguignonne Pain de Campagne Grillé* 15,00 €
- *Soufflé de Brochet Coulis Crustacés* 19,00 €
- *Terrine de Foie Gras de Canard Ketchup de Cassis* 25,00 €

Poissons, Viandes et Légumes

- *Dos de Saumon d'Ecosse « Label Rouge » Heliantis Roti Jus Cresson* 25,00 €
- *Entrecôte de Bœuf 280 grs Sauce à Epoisses Pommes de Terre Ecrasées* 42,00 €
- *Magret de Canard du Sud-Ouest Vinaigre de Cidre Purée de Potimarron* 32,00 €
- *Merlan de Bœuf Charolais Grillé à la Jurassienne Gratin Comtois* 35,00 €
- *Filet de Volaille Fermière à l'Epoisses « Berthaut » Pâtes Fraîches* 22,00 €
- *Grande Assiette Végétarienne de Saison* 26,00 €

Fromages

- *Plateau de Fromages de nos Régions* 15,00 €
- *Choix d'un Fromage de notre Plateau* 6,00 €
- *Fromage Blanc à la Crème, au Sucre ou aux Herbes* 6,00 €

Desserts

- *Parfait Glacé Prunelle* 10,00 €
- *Moelleux au Chocolat Noir Glace Vanille* 10,00 €
- *Baba au Rhum du Caveau* 12,00 €
- *Crème Brûlée aux Baies de Cassis* 10,00 €
- *Le Café Gourmand du Caveau* 15,00 €
- *Coupe de Glaces et Sorbets (deux boules)* 8,00 €