

Menu Bourguignon à 30,00 € TTC

Véritable Persillé de Bourgogne Petite Salade Verte
Crème Légère à la Graine de Moutarde
Ou En Duo, Poêlon de Six Escargots de Bourgogne à l'Ail et aux Noisettes
Et l'Œuf en Meurette Pain de Campagne Grillé

Bœuf Bourguignon, Champignons, Lardons et Petits Oignons
Ecrasé de Pommes de Terre
Ou Filet de Volaille Fermière à l'Époisses « Berthaut » Pâtes fraîches

Assiette de deux Fromages de nos Régions
Ou Fromage Blanc à la Crème, au Sucre ou aux Herbes
Ou Parfait Glacé Prunelle

Menu Tradition à 46,00 € TTC

Poêlon de Douze Escargots de Bourgogne à l'Ail et aux Noisettes
Ou Soufflé de Brochet Coulis Crustacés
Ou Terrine de Foie Gras de Canard Ketchup de Cassis

Dos de Saumon d'Écosse « Label Rouge » Heliantis Roti Jus Cresson
Ou Merlan de Bœuf Charolais Grillé à la Jurassienne Gratin Comtois
Ou Magret de Canard du Sud-Ouest Vinaigre de Cidre Purée de Potimarron

Délice de Pommard Petite Salade Verte
Ou Fromage Blanc à la Crème, au Sucre ou aux Herbes

Moelleux au Chocolat Noir Glace Vanille
Ou Crème Brulée aux Baies de Cassis
Ou Baba au Rhum du Caveau

Nos produits étant frais, leurs disponibilités est fonction des arrivages du marché
Une carafe d'eau est mise à la disposition de la clientèle sur demande
Aucun changement n'est possible dans les menus