

Les Entrées à la Carte

- Le Tartare de Betterave au fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive	07,00 €
- Le Potage de Légume frais Maison selon saison	07,00 €
- La salade de Fromages rôtis du Morvan sur leur salade verte échalote et fines herbes	07,00 €
- Le Jambon Persillé Maison dans sa gelée au vin blanc de Vézelay servi avec sa crème aigre et ses cornichons	07,00 €
- Le Tartare de St Jacques crème aux pois, ratatouille à l'huile d'olives	09,00 €
- Le Carpaccio de Boeuf Charolais à la Bourguignonne (jus de viande, réduction de vin rouge, huile d'olive, câpres, parmesan)	09,00 €
- Les Six Escargots de Bourgogne en cassolette, persillade et croûtons	09,00 €
- La Salade Vézélienne magrets de canard fumés maison, crépiaux chauds de pomme de terre, fromage, salade verte, oeuf poché	09,00 €
- La Saumon frais mariné à l'aneth salade de lentilles du Puy chantilly au raifort	09,00 €
- Le Foie Gras de Canard Maison au Ratafia Chutney de figues et Toasts chauds	16.50 €

Les Plats à la Carte

- La Mousseline de Saumon maison au coulis d'Ecrevisses, pommes vapeur et riz Basmati	11,00 €
- Le Jambon Sauce Chablisienne tomate, purée de pommes de terre maison ou pommes frites	11,00 €
- Le Poulet rôti à la Broche fleur de sel et graines de Moutardetomate, purée de pommes de terre maison ou pommes frites	11,00 €
- Notre fameux Travers de porc rôti au miel et aux épices tomate, purée de pommes de terre maison ou pommes frites	15,50 €
- L'Aile de Raie aux câpres riz basmati et julienne de légumes	15,50 €
- La Pièce de Boeuf (onglet) sauce à la moutarde ancienne tomate, purée de pommes de terre maison ou pommes frites	15,50 €
- Le Gigot d'Agneau Cuit à la Broche Ail en chemise et Flageolets fondants	15,50 €
- Le Steak Tartare de Boeuf (viande hachée crue) ses sauces et pommes frites	15,50 €
- Le Magret de Canard au Poivre concassé et ses raisins au Marc de Bourgogne tomate, purée de pommes de terre maison	15,50 €

- Le Filet de Boeuf sauce au Fromage d'Epoisses Garni de Pommes frites, légumes verts de saison ou purée fraîche maison	20,50 €
La Grande Rôtisserie Assortiment de Pièce de Boeuf rôtie, Travers de Porc rôti au miel et aux épices et Poulet rôti à la Broche aux graines de moutarde servi avec ses deux sauces et un assortiment de garnitures	20,50 €

C ô t é F r o m a g e s

La pointe de fromage d'Epoisses salade aux amandes rôties 05,00 €	Le fromage de Brie farci maison aux noix salade aux amandes rôties 04.50 €
Le fromage Blanc frais de campagne : aux fines herbes et échalotes ou aux fruits rouges 04,00 €	

C ô t é D e s s e r t s

- La Charlotte aux framboises et son coulis de fruits rouges	05,00 €
- La Pomme au four chaude et sa glace cannelle	05,00 €
- Les Pruneaux pochés au thé et leur glace à l'Armagnac	05,00 €
- La Tarte au Chocolat et sa glace vanille	05,00 €
- La Crème brûlée Flambée aux essences d'agrumes	06,00 €
- Le Nougat Glacé et son coulis d'Abricots	06,00 €
- Le Carpaccio d'Ananas glace à la mangue	06,00 €
- Les Profiterolles au chocolat chaud et amandes grillées	06,00 €
- Les Glaces et Sorbets 3 boules cassis, fraise, framboise, mangue, citron vert, caramel au sel de Guérande, vanille, chocolat, pistache, cannelle, cerise griotte.	05,50 €
Avec chantilly maison et 3 boules	06,00 €
- Les coupes arrosées avec ou sans chantilly maison Sorbet Griotte avec liqueur de griotte Sorbet Cassis avec liqueur de cassis Sorbet Citron avec Vodka (colonel)	07,00 €



*Ces prix sont donnés à titre indicatif
et peuvent subir des modifications
en fonction des saisons et des arrivages*

Pour tout information vous pouvez nous contacter

