



TOUS PLATS COMMANDÉS EN DIRECT DEMANDENT
ENVIRON 20 MINUTES DE PRÉPARATION

Entrées

Saumon mariné à l'aneth, citron confit et condiments	12€
Pâté en croûte, foie gras, cèpes et pistaches	19€
Escargots de Bourgogne en persillade	16€
Friture d'ablettes, sauce tartare	12€
Terrine maison aux foies de volailles et ses condiments, pain toasté	15€
Foie gras poêlé, polenta et fruits de la passion	19€

Poissons

Sandre en écailles de pommes de terre, lard gras, asperges et sauce vin rouge	25€
Quenelles de Brochet, homard et sauce homardine à l'estragon	28€
Bar, épinards noisettes, risotto crémeux et agrumes	26€
Jambonnette de Grenouilles en persillade, crème d'ail fumé et coulis de persil	30€
Poisson du marché - cuisiné selon la saison	20€

Viandes

Risotto aux truffes (melanosporum), jus de viande	27€
Poulet de Bresse au foin, légumes de saison	35€
Tournedos rossini, pommes darphin	30€
Ris de veau, lard de colonnata et condiments	32€
Viande du moment	20€

TOUS NOS PRIX SONT NETS, SERVICE COMPRIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISE.



Menu Découverte

29.90€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE,
SCORSONÈRES, PERSILLADE, JUS DE BŒUF ET CONDIMENTS

ou

TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLES
ET SES CONDIMENTS, PAIN TOASTÉ



POISSON DU MARCHÉ

ou

VIANDE DU MOMENT



FAISSELLE

ou

CAFÉ CHOCOLAT COMME UN IRISH



Menu Traditionnel
45.00€

PÂTÉ EN CROÛTE
(FOIE GRAS, CÈPES ET PISTACHES)



SANDRE EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE,
LARD GRAS, ASPERGES ET SAUCE VIN ROUGE

ou

POULET DE BRESSE AU FOIN,
LÉGUMES DE SAISON



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX

(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)



Menu Saveurs
55.00€

FOIE GRAS POÊLÉ, POLENTA
ET FRUITS DE LA PASSION



QUENELLES DE BROCHET, HOMARD
ET SAUCE HOMARDINE À L'ESTRAGON



RIS DE VEAU, LARD DE COLONNATA
ET CONDIMENTS



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX

(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)



Menu Enfant

12.00€

Servi jusqu'à 11 ans.

STEAK HACHÉ

ou

POISSON DU JOUR

ou

NUGGETS DE POULET MAISON

Les Plats sont garnis de pâtes fraîches ou de légumes



LA CRÊPE CLASSIQUE,
PÂTE À TARTINER MAISON ET CHANTILLY

ou

GLACE (2 BOULES)



Nos desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar	9€
Mangue rôtie, thym et citron noir	9€
Bière d'hiver Crèmeux au sirop d'érable, sorbet foin, mandarine et nuage de bière...	9€
Café chocolat comme un irish	8€
Soufflé Grand Marnier (20 minutes de préparation)	11€
Glaces et sorbets aux divers parfums	8€
Assiette de fromages	10€
Faisselle à la crème	6€