



TOUS PLATS COMMANDÉS EN DIRECT DEMANDENT  
ENVIRON 20 MINUTES DE PRÉPARATION

## Entrées

Homard Breton mayonnaise et sommités de chou-fleur	entier	34€
	demi	18€
Pâté en croûte chasseur, foie gras et pistaches		19€
Escargots de Bourgogne en persillade		16€
Huîtres (St Vaast n°3) pochées à la Grenobloise		17€
Terrine maison aux foies de volailles et ses condiments, pain toasté		15€
Foie gras poêlé, confit de pommes et coing rôtis		20€

## Poissons

Sole meunière et pommes vapeur		32€
Quenelle de Brochet aux écrevisses		28€
Jambonnettes de Grenouille en persillade, crème d'ail fumé et coulis de persil		30€
Poisson du marché - cuisiné selon la saison		22€

## Viandes

Filet de biche, millefeuilles de pomme de terre et lard de Colonnata		32€
Poulet de Bresse de la maison "Miéral" aux morilles, légumes de saison		35€
Filet de boeuf charolais, foie gras poêlé et pomme purée truffée		38€
Carré d'agneau en croûte d'herbe, pulpe de brocolis, pommes de terre et petits légumes		40€
Viande du moment		22€

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



*Menu Découverte*  
*29.90€*

ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA CRÈME  
ET FLAN DE CHAMPIGNONS

*ou*

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



POISSON DU MARCHÉ

*ou*

VIANDE DU MOMENT



FAISSELLE SERVIE À VOTRE CONVENANCE

(A LA CRÈME, AUX HERBES, ÉCHALOTES, COULIS DE FRUITS ROUGES OU GELÉE DE COING CANNELLE)

*ou*

PARFAIT GLACÉ VANILLE,  
SABLÉ ROMARIN ET FIGUES



*Menu Traditionnel*  
45.00€

PÂTÉ EN CROÛTE CHASSEUR  
(FOIE GRAS ET PISTACHES)



QUENELLE DE BROCHET,  
AUX ECREVISSES

*ou*

POULET DE BRESSE DE LA MAISON "MIÉRAL"  
AUX MORILLES, 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,  
CONFIT DE POMMES ET COING RÔTIS



JAMBONNETTE DE GRENOUILLES EN PERSILLADE,  
CRÈME D'AIL FUMÉ ET COULIS DE PERSIL



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBE,  
PULPE DE BROCOLIS ET PETITS LÉGUMES



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX  
*(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)*



## *Nos desserts*

Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar	9€
Croquant gavottes, crémeux Jivara et café brûlé	9€
Tartelette citron yuzu et praliné noisette	9€
Soufflé Grand Marnier (20 minutes de préparation)	11€
Glaces et sorbets aux divers parfums	8€
Assiette de fromages	10€
Faisselle servie à votre convenance (A la crème, aux herbes, échalotes, coulis de fruits rouges ou gelée de coing cannelle)	6€