

NOS SALADES

| | Petite | Grande |
|--|--------|--------|
| Salade de gorgonzola gratiné et jambon du Morvan | 12 | 15 |
| Salade d'Epoisses rôti aux amandes | 12 | 15 |
| Salade de crottin et jambon du Morvan | 12 | 15 |
| Salade de gésiers et baies de cassis | 12 | 15 |
| Salade du Périgord | 12 | 15 |
| Salade campagnarde | 12 | 15 |
| Salade d'avocat, saumon et crevettes roses | 12 | 15 |

NOS ENTRÉES FROIDES

| | |
|--|-------|
| Jambon persillé aux graines de moutarde | 11 |
| Carpaccio de bœuf aux truffes de Bourgogne | 11 |
| Chiffonnade de jambon du Morvan aux pétales de Tomme de brebis | 12 |
| Saumon fumé au bois de hêtre | 13,50 |
| Foie Gras de canard et chutney de figues | 16 |

NOS ENTRÉES CHAUDES

| | |
|--|-------|
| Friture d'éperlans croustillante | 7 |
| Œufs pochés en meurette (3pièces) | 10,50 |
| Demi-douzaine d'escargots de Bourgogne | 7,50 |
| Douzaine d'escargots de Bourgogne | 14,50 |

NOS POISSONS

| | |
|--|----|
| Poêlée d'aile de raie aux câpres | 18 |
| Filet de truite panure légère au sésame | 20 |
| Filet de sandre aux effluves d'escargots | 20 |
| Noix de Saint Jacques aux écumes de persil | 21 |

NOS SPÉCIALITÉS

| | |
|--|-------|
| Omelette aux truffes de Bourgogne | 15,50 |
| Fricassée de poulet fermier à l'aligoté | 17,50 |
| Poêlon de rognon de veau à la dijonnaise | 19 |
| Tartare de bœuf : un air de Pays Basque | 19 |
| Magret laqué gelée de yuzu | 20 |

NOTRE CARTE DU GRILLARDIN

| | |
|--|-------|
| Jambon fumé grillé | 14 |
| Andouillette flambée 5AAAAA | 15 |
| Bavette d'ail à la fondue d'échalotes | 17 |
| Brochette de selle d'agneau marinée à la fleur de thym | 18,50 |
| Entrecôte charolaise | 21,50 |
| Faux filet charolais | 21,50 |
| Cœur de filet de bœuf charolais | 24,50 |

TOUTES NOS VIANDES PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES DE LA SAUCE DE VOTRE CHOIX

| | |
|--------------------|------|
| Sauce au poivre | 2 |
| Crème Epoisses | 2 |
| Sauce aux Morilles | 3,50 |

ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

| |
|---|
| Pomme pont-neuf |
| Pomme à la peau au sel de Guérande crème persil |
| Légumes verts |

NOS FROMAGES

| | |
|---|------|
| Salade verte | 4,50 |
| Ronde de fromage de notre région | 7,50 |
| Fromage blanc au sucre, fines herbes, ou coulis de fruits | 6,50 |

NOS DESSERTS

| | |
|---|------|
| Sorbet cassis et baies arrosé au Marc de Bourgogne | 7 |
| Marinade de poire au vin épicé et sa nage de sorbet | 7 |
| Crème brûlée aux pépites de chocolat | 7,50 |
| Granité de poire Williams | 7,50 |
| Coupe colonel | 7,50 |
| Coupe Rhum raisin | 7,50 |
| Poire du verger Belle Hélène | 7,50 |
| Tarte Tatin et vanille des îles | 7,50 |
| Sorbet pomme arrosé au Calvados | 7,50 |
| Pâtisserie maison | 7,50 |
| Îles flottantes | 7,50 |
| Profiteroles vanille et chocolat tiède | 8 |
| Brownie chocolat et fruits secs | 8 |
| Tarte fine aux pommes dorée au four à bois | 8 |
| Nougat glacé dans sa tulipe | 8 |
| Café gourmand | 8,50 |

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris