

FORMULE L'IMPRESSIONNISTE

Plat du jour – 14€

Entrée + Plat | ou | Plat + Dessert – 17€

Entrée + Plat + Dessert – 21€

(Au déjeuner sauf dimanche)

Menu enfant - 12 €

Pour nos jeunes convives de moins de 12 ans , menu poisson ou viande, glaces et sorbets.

SPECIALITES BOURGUIGNONNES – 21€

Jambon persillé « maison » à la moutarde à l'ancienne.

Salade aux herbes aromatiques

~~~

Joue de bœuf braisée au Pinot Noir de Bourgogne.

Légumes du marché.

~~~

Poire au vin, sorbet aux cassis des Côtes de Nuits.

PARFUMS DU MOMENT – 33€

Tartine de jeunes légumes et terrine de canard maison.

Caviar d'aubergines aux olives noires de Provence.

Ou

Crevettes poêlées, déglacées au cognac.

Tomate concassée, émulsion à l'ail doux.

~~~

Filet de truite « arc en ciel » poêlé au beurre demi sel.

Courgettes et tomates confites.

*Ou*

Paleron de bœuf Charolais braisé en basse température.

Carottes nouvelles et petit pois à la Française.

~~~

Sabayon grand Marnier aux fruits frais de saison.

Ou

Nougat glacé aux fruits du mendiant et miel du Morvan.

coulis caramel au beurre salé.

LA CARTE

CHARCUTERIES APERITIVES

Coppa, Italie du Nord	6€
Rosette du Morvan	6€
Epaule de porc Ibérique	8€
Planche de Charcuteries	14€

HORS D'ŒUVRES

Œufs mimosa, poireaux vinaigrette.	8€
Tartare de truite de mer à la vanille Bourbon et herbes aromatiques	12€
Salade de crevettes, avocat et pamplemousse	12€
Jambon persillé « maison » à la moutarde de Dijon.	10€
Terrine de canard et foies de volaille « Maison ». Jeunes légumes croquants.	16 €

ENTREES CHAUDES

Œufs meurette au Pinot Noir de Bourgogne	12€
12 escargots de Bourgogne en coquille	14€
6 escargots de Bourgogne en coquille	7€

PLATS VEGETARIENS

Mousseline d'artichauts, artichauts poivrades et fenouil à l'anis vert	14 €
Tartine de caviar d'aubergines, étuvée de jeunes légumes racines	14 €

POISSONS DE MERS ET D'EAUX DOUCES

Dos de merlu cuit à l'étouffée à la fleur de thym. Étuvée de fenouil.	18 €
Filet de truite poêlé au beurre demi sel. Courgette, aubergine et tomate.	15 €

VIANDES ET VOLAILLES « AOP »

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes de terre frites.	18€
---	-----

« AOP » Bœuf de Charolles » en cave de maturation :

T-Bœuf 1kg à partager	75€
Côte de bœuf 0,800kg à partager... ou pas !	70€
Entrecôte 0,450kg	38€
Filet de bœuf 0,250kg	35€
Faux-filet 0,220kg	25€

Volaille de Bresse « AOP » :

Suprême de poulet de Bresse à la crème	16€
Demi poulet de Bresse rôti	24€

Veau « sous la mère »

Filet de veau poêlé, jus réduit aux échalotes et fleur de thym	22 €
--	------

FROMAGES

Vache

Fromage blanc faisselle	4€
Morbier	4€
Epoisses	4€
Comté 18 mois	4€

Chèvre

Chèvre du Charolais AOP	4€
Chèvre mi- sec AOP	4€

Brebis

Fourme d'Ambert	4€
Assiette de fromages	8€

DESSERTS

Tiramisu aux biscuits cuillères. Crème anglaise.	8€
Sabayon grand Marnier aux fruits frais de saison.	8€
Nougat glacé aux fruits du mendiant et miel du Morvan.	8€
Café gourmand	8€
Poire au Pinot Noir de Bourgogne, sorbet cassis des Côtes de nuits	8€

CAFES & THES

Expresso	2€
Café allongé	2,60€
Cappuccino	3,90€
Irish coffee	12€
Décaféiné	2,30€
Double café	3,80€
Ethiopie	2,20€
Colombie	2,50€
Thé vert	3,50€
Thé noir	3,50€
Verveine	3,50€

DIGESTIFS

Marc de Bourgogne hors d'âge 15 ans 4cl	16€
Cognac 4cl	8€
Poire 4cl	8€
Framboise 4 cl	10€
Get 27 4cl	7€
Get 31 4cl	7€
Chartreuse verte 4cl	8€
Chartreuse jaune 4cl	8€
Chartreuse verte VEP 4cl	12€
Chartreuse jaune VEP 4cl	12€