

MENUS GROUPES STOP LUNCH

MENU A 15.00 €
Entrée au choix
Potage de légumes de saison Pâté de campagne et ses condiments Salade de gésiers de volaille Quiche Lorraine
Plat au choix
Rôti de porc grillé à la moutarde Escalope de volaille sauce champignons Dos de colin poêlé sauce curry Cuisse de poulet à la provençale
Dessert au choix
Fromage blanc Tarte aux pommes Crème caramel Glace 3 boules

MENU BOURGOGNE A 18.00 €
Entrée au choix
Œufs en meurette Jambon Persillé et ses condiments
Plat au choix
Poulet Gaston Gérard et son gratin Daupinois Bœuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches
Assiette de 2 fromages régionaux Supplément 2.00 €
Dessert au choix
Bavaois au cassis Parfait glacé au Marc de Bourgogne

Boissons :

Kir : 3.00 € par pers.

Eaux : 1.50 € par pers.

Café : 1.00 € par pers.

Vins : 1 1/4 par pers. Prix / pers.

Pinot Noir : 3.50 €

Hautes côtes de Nuits : 4.00 €

Beaune st Désiré : 8.00 €

MENU A 25.00 €
Entrée au choix
Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné et parmesan Vol au vent d'œuf en Meurette Terrine de lapin au muscadet et ses condiments Mousseline de poisson et sa crème moutarde Fallot
Plat au choix
Noix de joue de porc caramélisée Curry d'agneau Saumon grillé sauce poivrons doux Suprême de volaille aux pleurottes
Assiette de 2 fromages régionaux
Dessert au choix
Œufs à la neige Mousse au chocolat Vacherin vanille framboise Tarte Tatin

MENU DECOUVERTE A 45.00 €
Feuilleté d'escargots à la crème persillée ***
Œuf poché sauce Epoisses Berthaut ***
Dos de cabillaud sauce ail doux et épinards ***
Filet de bœuf Charolais +/- 130gr sauce morilles ***
Assiette de 3 fromages régionaux

Trou Bourguignon ***
Bavaois au cassis