

Menu Terroir & Découverte

32 euros par personne

Potage ou Soupe maison du jour

ou

6 Escargots poêlés en persillade, écrasé de pommes de terre ratte

ou

Œufs Meurette

ou

Fricassée de Moules, épinards en branche, champignons et crème safranée

ou

Ballotine de Lapin fermier, compotée d'oignons et vinaigrette noisette

~~~

*Pressé de joue de Bœuf, julienne de légumes, sauce au vin rouge*

*ou*

*Civet de retour de chasse, tagliatelles fraîches et châtaignes poêlées*

*ou*

*Suprême de Volaille de Bourgogne Label Rouge, purée de butternut  
et jus au romarin*

*ou*

*Filet de Dorade à la plancha, mousseline de carottes aux agrumes*

~~~

Tout Chocolat

ou

Assortiment Glaces & Sorbets

ou

Gros macaron Ananas et Mangue, coulis Passion

ou

*Compotée de Pommes caramélisées à la cannelle, mousse au Caramel
beurre salé*

ou

La coupe de l'Auberge : sorbet Marc, arrosé au Marc de Bourgogne