

A la Carte

En entrée :

~ Potage ou Soupe maison du jour	14€
~ Œufs Meurette	14€
~ 6 Escargots poêlés en persillade, écrasé de pommes de terre ratte	14€
~ Fricassée de Moules, épinards en branche, champignons et crème safranée	14€
~ Ballotine de Lapin fermier, compotée d'oignons et vinaigrette noisette	14€
~ Terrine de Foie Gras de Canard, chutney mangue et réduction balsamique	18€
~ St Jacques snackées et Boudin noir, émulsion amande	18€
~ Caille rôtie sur l'os, entièrement désossée, salade de légumes croquants	18€

En plat :

~ Pressé de joue de Bœuf, julienne de légumes, sauce au vin rouge	19€
~ Civet de retour de chasse, tagliatelles fraîches et châtaignes poêlées	19€
~ Filet de Dorade à la plancha, mousseline de carottes aux agrumes	19€
~ Suprême de Volaille de Bourgogne Label Rouge, purée de butternut et jus au romarin	19€
~ Filet de Sandre, tian de légumes à l'anguille fumée et sa sauce au vin rouge	26€
~ Filet de Bœuf « Charolais », pommes rattes rissolées, pleurotes et sauce bordelaise	26€
~ Râble de Lièvre, mousseline de céleri, poires confites aux airelles	26€

Pour le Fromage :

- ~ Fromages de Bourgogne et d'ailleurs 9€
- ~ Faisselle : Crème ou Sucre ou Herbes ou Coulis de Fruits Rouges 6€

Les desserts :

- ~ Tout Chocolat 9€
- ~ Gros Macaron Ananas et Mangue, coulis passion 9€
- ~ Compotée de Pommes caramélisées à la cannelle, mousse au Caramel beurre salé 9€
- ~ Assortiment de Glaces & Sorbets 9€
- ~ La coupe de l'Auberge : sorbet Marc, arrosé au Marc de Bourgogne 9€

Menu Enfant 16 €

(-12 ans)

Plat & Dessert

Suprême de Volaille Label Rouge ou Filet de Poisson

Accompagnement : Tagliatelles ou Frites