

MENUS GROUPES STOP LUNCH

MENU A 17.00 €
Entrée au choix
Potage de légumes de saison (Octobre à fin Mars) Salade composée (Jambon cru, mozzarella) Pâté de campagne et ses condiments Salade de gésiers de volaille Quiche Lorraine
Plat au choix
Jambon fumé sauce au vin Escalope de volaille sauce champignons Dos de colin poêlé sauce curry Cuisse de poulet à la provençale
Dessert au choix
fondant chocolat et crème anglaise Tarte aux pommes cassis Cheescke à la mandarine Soufflé glacé au grand marnier

MENU BOURGOGNE A 19.00 €
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
<u>Supplément 2.00 €</u> Assiette de 2 fromages régionaux ou Fromage blanc au sucre
Dessert au choix
Entremet au cassis Dôme glacé au cassis

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 Cheesecake aux fruits rouges Ananas givré 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 ***
Cheesecake aux fruits rouges

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 €