

A la Carte

En entrée :

| | |
|--|-----|
| ~ Œufs Meurette | 14€ |
| ~ 6 Escargots de Bourgogne, vert de légumes & bonbon d'ail doux | 14€ |
| ~ Saumon fumé par nos soins et blinis maison | 14€ |
| ~ Terrine de Foie Gras de Canard, chutney mangue et réduction balsamique | 18€ |
| ~ St Jacques et langoustine rôtie, bisque de crustacé | 18€ |
| ~ Grosses asperges blanches au lard de Colonnata, jambon de Parme et crème au parmesan | 18€ |

En plat :

| | |
|--|-----|
| ~ Pressé de joue de Bœuf, julienne de légumes, sauce au vin rouge | 19€ |
| ~ Filet de Cabillaud, risotto de Fregola Sarda et crème de moules | 19€ |
| ~ Suprême de Volaille de Bourgogne Label Rouge, étuvée de poireaux au chorizo et crème de champignons | 19€ |
| ~ Filet de Bar poêlé, mini ratatouille et sauce vierge | 26€ |
| ~ Filet de Bœuf « Charolais », écrasé de pomme de terre, feuilleté aux champignons et sauce au vin rouge | 26€ |
| ~ Baron d'Agneaux, artichaut bouquet et jus aillé | 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€
- ~ Tartelette Fraise-Framboise rafraichie au vin Rouge 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*

&&

Coupe de 2 boules de glace (parfum au choix)

ou

Faisselle au Sucre

ou

Faisselle au Coulis de Fruits de Rouges