

**Nous vous proposons plusieurs formules qui vous permettront de composer un repas en fonction de vos envies et de votre budget.  
Sélectionnez un menu : choisissez dans celui-ci une entrée, un plat et un dessert identiques pour tous (idem pour les boissons)**

| <b>MENU A 17.00 €</b>  |
|--|
| <b>Entrée</b>  |
| Potage de légumes de saison (Octobre à fin Mars)<br>Salade composée (Jambon cru, mozzarella)<br>Pâté de campagne et ses condiments<br>Salade de gésiers de volaille<br>Quiche Lorraine |
| <b>Plat</b>  |
| Jambon fumé sauce au vin<br>Escalope de volaille sauce champignons<br>Dos de colin poêlé sauce curry<br>Cuisse de poulet à la provençale   |
| <b>Dessert</b>   |
| Fondant chocolat et crème anglaise<br>Tarte aux pommes cassis<br>Cheesecake à la mandarine<br>Soufflé glacé au Grand Marnier   |

| <b>MENU BOURGOGNE A 20.00 €</b>  |
|--|
| <b>Entrée</b>  |
| Œufs en meurette<br>Jambon persillé et ses condiments  |
| <b>Plat</b>  |
| Poulet Gaston Gérard et son gratin Dauphinois<br>Bœuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches |
| <b>Supplément 2.00 €</b>   |
| Assiette de 2 fromages régionaux<br>Fromage blanc au sucre                                     |
| <b>Dessert</b>   |
| Cheesecake aux fruits rouges<br>Dôme glacé au cassis   |

| <b>MENU A 25.00 €</b>   |
|---|
| <b>Entrée</b>   |
| Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné et parmesan<br>Vol au vent d'œuf en Meurette<br>Terrine de lapin au muscadet et ses condiments<br>Mousseline de poisson et sa crème moutarde Fallot |
| <b>Plat</b>   |
| Noix de joue de porc caramélisée<br>Curry d'agneau<br>Saumon grillé sauce poivrons doux<br>Suprême de volaille aux pleurottes   |
| <b>Assiette de 2 fromages régionaux</b>   |
| <b>Dessert</b>  |
| Œufs à la neige<br>Cheesecake aux fruits rouges<br>Ananas givré<br>Tarte Tatin  |

| <b>MENU DECOUVERTE A 45.00 €</b>                        |
|---|
| Feuilleté d'escargots à la crème persillée<br>***       |
| Œuf poché sauce Epoisses Berthaut<br>***                |
| Dos de cabillaud sauce ail doux et épinards<br>***      |
| Filet de bœuf Charolais +/- 130gr sauce morilles<br>*** |
| <b>Assiette de 3 fromages régionaux</b>                 |
| ***   |
| Trou Bourguignon<br>***                                 |
| Cheesecake aux fruits rouges                            |

**Boissons :**

**Kir : 3.00 € par pers.**

**Eaux : 1.50 € par pers.**

**Café : 1.00 € par pers.**

**Vins : prix / pers**

**Pinot Noir 25cl / pers : 3.50 €**

**Hautes côtes de Nuits : 4.00 €**

**1 Bt pour 4 personnes**

**Beaune st Désiré : 8.00 €**

**1 Bt pour 4 personnes**