

## *Nos Entrées...*

<i>Œuf Meurette au Pinot Noir de Bourgogne</i>	<i>14€</i>
<i>Douze Escargots de Bourgogne en Coquille</i>	<i>16€</i>
<i>Galantine de Volaille au Foie Gras « Maison Mairet »</i>	<i>14€</i>
<i>Terrine de Foie Gras Mi Cuit, Compote d'échalote au raisin,</i>	<i>18€</i>
<i>Noix de Saint Jacques Snackées, Vinaigrette Poire Noisette</i>	<i>18€</i>
<i>Saumon Fumé Maison, Crème Acidulée à la Ciboulette</i>	<i>16€</i>

## *Nos Plats...*

<i>Pressé de Joue de Bœuf, Ecrasé de patates douces</i>	<i>19€</i>
<i>Le Porc en Deux Façons : Poitrine Croustillante, Filet Mignon,</i>	<i>19€</i>
<i>Sauce à la Prunelle de Bourgogne, Petits Légumes</i>	
<i>Filet de Lieu et son Velouté de Crustacés au Chardonnay</i>	<i>19€</i>
<i>Paré de Sandre cuit en Papillote, Sauce Vanillée à la Coriandre</i>	<i>24€</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais au Poirre de Timut,</i>	<i>27€</i>
<i>Légumes Glacés au Calvados</i>	
<i>Emincé de Canard, Chou Pak Choi, Jus aux Cinq Epices</i>	<i>24€</i>

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française*

## *Nos Fromages...*

*Chariot de Fromages Frais et Affinés* 9€

*De La Région et d'Ailleurs*

*Fromage Blanc, Nature, Sucre, Coulis, Fines Herbes* 6€

## *Nos Desserts...*

9€

*Tarte Fine aux Pommes, Glace Caramel au Beurre Salé*

*Panna Cotta à la Lavande, Compote Fruits Rouges, Financier Myrtille*

*Moelleux au Chocolat, Glace à la Vanille Bourbon*

*Coupe de l'Auberge (Sorbet Marc de Bourgogne arrosé au Marc de Bourgogne)*

*Coupe Vigneronne (Sorbet Cassis arrosé de Crème de Cassis)*

*Trilogie de Glaces et Sorbets*

## *Menu Enfant 16 € (- de 12 ans)*

*Plat et dessert*

*Suprême de Volaille ou Filet de Poisson*

*Accompagnement : tagliatelle ou frites*

*&*

*Coupe de 2 boules de glace (parfums au choix)*

*Ou*

*Faisselle au sucre ou coulis*