

Menu Terroir et Découverte

Entrée, Plat, Dessert à 34 €

Petits Boudins D'Escargots Au Riz Vénéré

OU

Œuf Cocotte à la Crème D'Epoisses

OU

Terrine de Chevreuil, Salade de Chou Rouge

Volaille maison « Mairet », Ecrasé de Pommes de terre gratiné
Sauce Forestière

OU

Pressé de Joue de Bœuf Confit Au Vin Rouge et aux 4 Epices

OU

Filet de Dorade rôti sur Peau, Beurre Aligoté et Purée de Céleri

(Sup 6 €)

Duo de Fromages Affinés ou Faisselle Nature/ Coulis de fruits rouges

Nougat Glacé Maison & Coulis de Fruits Rouges

OU

Crème Brûlée Vanillée

OU

Moelleux Au Chocolat et sa glace Vanille

OU

Iles Flottante et Son Caramel au Beurre Salé

OU

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

OU

Coupe Vigneronne (Sorbet Cassis et Crème de Cassis)

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française,
Les viandes porcines de L'UE.