

Notre Carte

Les Entrées

Escargots De Bourgogne en Coquille	17 € La Douzaine / 9 € les 6 Escargots
Petits Boudins de Volaille aux Escargots, Riz Vénéré	14 €
Œuf Cocotte à la Crème D'époisses	14 €
Terrine de Chevreuil, Salade de Chou Rouge	14 €
Saumon Fumé par nos soins, Crème de Wasabi et sa Focaccia	17 €
Poêlée de Crevettes sauvages au Citron Vert et son Risotto Crémeux	19 €

Les Plats

Volaille Maison Mairat, Ecrasé de PDT gratiné, Sauce Forestière	21 €
Pressé de Joue De Bœuf Confit au Vin Rouge et aux 4 Epices	21 €
Filet de Dorade Rôti sur Peau, Beurre Aligoté de Purée de Céleri	22 €
Filet de Bœuf à la Crème D'époisses, Brochette de Pommes de Terre	
Grenaille et Frites de patates douces	28 €
Noisette de Ris De Veau Aux Morilles et ses Pommes de Terre Fondantes	29 €
Médaille de Lotte, Beurre au Thym et ses Panais Braisés	28 €

Notre sélection de fromages affinés	9€
Faisselle Nature ou au Coulis de Fruits Rouges	6€

Les Desserts

Nougat Glacé Maison & Coulis de Fruits Rouges	9 €
Crème Brûlée Vanillée	9 €
Moelleux Au Chocolat et sa glace Vanille	9 €
Iles Flottante et Son Caramel au Beurre Salé	9 €
Coupe de l'Auberge (Sorbet Marc de Bourgogne, arrosé au Marc)	9 €
Coupe Vigneronne (Sorbet Cassis et Crème de Cassis)	9 €

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