

## *Menu Terroir et Découverte*

*Entrée, Plat, Dessert à 34 €*

Petits Boudins De Volaille et Escargots et son Riz Vénéré

**OU**

Œuf Cocotte à la Crème D'Époisses

**OU**

Terrine de Lapin Maison, à L'Éstragon

---

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

**OU**

Faux Filet de Bœuf à la Dijonnaise, Brochette de Grenailles

**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**

Douceur Aux 2 Chocolats, Cœur coulant aux Fruits Rouges

**OU**

Ile 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.

# 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 Lapin Maison à L'Estragon	14 €
Saumon Fumé par nos soins, Crème de Wasabis et sa Foucaccia	17 €
Poêlé de Crevettes sauvages au Citron Vert et son Risotto Crémeux	19 €

## Les Plats

Volaille Maison Mairat, Ecrasé de PDT gratiné, Sauce Forestière	21 €
Faux Filet de Bœuf à la Dijonnaise, Brochette de Grenailles	21 €
Filet de Dorade Rôti sur Peau, Beurre Aligoté de Purée de Cèleri	22 €
Filet de Bœuf à la Crème D'époisses, Brochette de Pommes de Terre	
Grenaille et Frites de patates douces	29 €
Noisette de Ris De Veau Aux Morilles et ses Pommes de Terre Fondantes	29 €
Filet de Turbot poêlé sur peau, Beurre au Thym et ses Panais Braisés	28 €
<hr/>	
Notre sélection de fromages affinés	9€
Faiselle Nature ou au Coulis de Fruits Rouges	6€

## Les Desserts

Nougat Glacé Maison & Coulis de Fruits Rouges	9 €
Crème Brulée Vanillée	9 €
Douceur Aux 2 Chocolats, Cœur coulant Aux Fruits Rouges	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.