

# Notre Carte

## Les Entrées

Escargots De Bourgogne en Coquille 17 € La Douzaine/9 € les 6 Escargots	
Véritable Œufs en Meurettes de la Ferme du Pontot au Pinot Noir	14 €
Terrine de Lapin de L'Auberge et ses Condiments	14 €
Saumon Gravelax à L'Aneth et sa Crème citron Vert	17 €
Salade de Crevettes sauvages aux Légumes Croquants, vinaigrette aux tomates séchées	19 €
Terrine de Foie Gras au Naturel, Chutney aux Poires, Pain de Campagne	19 €

## Les Plats

Suprême de Volaille de Chez « Mairet » à la Dijonnaise, Pdt Fondantes	21 €
Traditionnel Bœuf Bourguignon et son Gratin Dauphinois	21 €
Filet de Sandre Rôti sur Peau, Beurre Aligoté, Flan de Courgettes Romarin	22 €
Filet de Bœuf, crème Bleu de Bresse & Gratin de pommes de terre	29 €
Noisette d'Agneau, jus au romarin et ses légumes à la provençale	29 €
Filet de Turbot et sa poêlée de pleurotes, Beurre Badiane	29 €
<hr/>	
Notre sélection de fromages affinés	9€
Faisselle Nature ou au Coulis de Fruits Rouges	6€

## Les Desserts

Tartelette Cassis et Pain D'Epices des Maisons « Mulot » et « Petit Jean »	9 €
Nougat Glacé Maison au filet de Fruits Rouges	9 €
Feuilleté aux Fraises, Chantilly Vanillée maison	9 €
Douceur Aux 2 Chocolats, Caramel au Beurre Salé	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.