

# Menu

Entrée, Plat, Dessert à 39 €

6 Escargots de Bourgogne

Ou

Terrine de cerf de l'auberge et ses condiments

Ou

Œufs de la ferme du Pontot en cocotte à l'Époisses

OU

Saumon fumé de l'auberge, crème au citron vert

---

Entrecôte sauce dijonnaise, Pommes de Terre Frites

Ou

Daube de sanglier aux saveurs d'automne et sa polenta

Ou

Ballotine de volaille aux pleurotes, sauce poulette, pommes de terre écrasées

Ou

Quenelles de brochet à la Chablisienne, fondue de poireaux et fregola

---

Assiette de Fromages Affinés (Supplément de 9 €)

Faisselle Nature ou au coulis de fruits rouges (Supplément de 6 €)

---

Tarte aux fruits du moment

Ou

Parfait Marc de Bourgogne, coulis de fruits rouges

Ou

Coupe Vigneronne sorbet cassis et crème de cassis

Ou

Ile flottante, caramel beurre salé

Ou

Crème brûlée vanille bourbon

Ou

Royal au Chocolat

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