

Notre Carte

Les Entrées

Escargots De Bourgogne en Coquille : La Douzaine	18 € / les 6 Escargots	12 €
Œufs de la ferme du Pontot en Cocotte à l'époisses		15 €
Terrine de cerf de l'auberge et ses condiments		15 €
Saumon fumé de l'auberge, Crème au citron vert		19 €
Risotto de st-jacques		
Terrine de foie gras au naturel, chutney aux poires et pain d'épice		
Mulot et Petit Jean		25€

Les Plats

Entrecôte Sauce Dijonnaise, Pommes de Terre frites		24 €
Ballotine de Volaille aux Pleurotes sauce Poulette, Pommes de terre écrasées		22 €
Daube de Sanglier aux saveurs d'automne et sa Polenta		23 €
Quenelles de Brochet à la Chablisienne, fondue de poireaux et Fregola		22 €
Filet de Bœuf sauce forestière, Brochette de pommes grenailles		32 €
<hr/>		
Notre sélection de fromages affinés		9€
Faisselle Nature ou au Coulis de Fruits Rouges		6€

Les Desserts

Tarte aux Fruits des moments		9 €
Parfait Marc de Bourgogne, Coulis de fruits rouges		9 €
Coupe vigneronne (Sorbet cassis et Crème de cassis)		9 €
Ile Flottante, Caramel au beurre salé		9 €
Crème brûlée vanille Bourbon		9 €
Royal au Chocolat		

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française,

Les viandes porcines de L'UE.