

Les Menus

Le Bourguignon

Menu à 26 €

Délice Campagnard Maison Au Marc de Bourgogne

Ou Jambon Persillé Dijonnais Aux Baies de Cassis

Ou Cassolette d'Escargots au Beurre de Vin Rouge

Granité Royal au Crémant de Bourgogne

Papillote de Truite au Chardonnay et Petits Légumes

Ou Estouffade de Bœuf à la Bourguignonne

Croustillant d'Epoisses à la Noisette

Ou Duo de Fromages Régionaux

Ou Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Crème Brulée aux Agrumes

Ou Coupe Bourguignonne et Chantilly

Le Gastronomique

Menu à ~~39~~ € 36 €

Notre action "Baisse de la TVA"

Mousseline du Pêcheur aux Saint Jacques

Ou Verrine Fraîcheur de Chèvre, Sorbet tomate et Basilic

Tourte de Saumon Poché au Crémant de Bourgogne

Et Epinards Frais

Ou Fricassée de Lapin aux Pignons de Pin

Filet de Canette au Miel et Romarin

Ou Joutes de Raie à la Provençale

Croustillant d'Epoisses à la Noisette

Ou Duo de Fromages Régionaux

Ou Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Trio de Mousses Chocolatées et son Brownie Maison

Ou Gratin de Fruits Rouges au Crémant de Bourgogne

Le menu Dégustation

Menu à 59 €, pour minimum 2 personnes

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard au Chutney d'Ananas

Tourte de Saumon Poché au Crémant de Bourgogne

Et Epinards Frais

Granité Royal au Crémant Rosé de Bourgogne

Joutes de Raie à la Provençale

Gigot de Porcelet au Vin Caramélisé

Croustillant d'Epoisses à la Noisette

Avant Dessert

Tartelette Maison aux Fruits de Saison

Le Grand Cru

Menu à 76 €, vins compris, minimum 2 Personnes

½ **Corton Charlemagne** 2002

½ **Corton Grand Cru** 2001

(Pour 2 personnes)

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard

Au Chutney d'Ananas

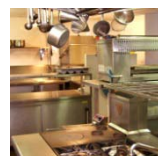
Verrine Fraîcheur de Chèvre Sorbet tomate et Basilic

Pigeon Rôti au Calvados Raisins et Pruneaux

Croustillant d'Epoisses à la Noisette

Avant Dessert

Soupe Epicée de Fruits au Cidre



Cuisine Gastronomique

La Carte

Les Entrées

Méli-Mélo de Verdure et Tomates	8.00 €
Délice Campagnard Maison au Marc de Bourgogne	9.50 €
Fricassée de Lapin aux Pignons de Pin	9.50 €
Jambon persillé Dijonnais aux Baies de Cassis	9.50 €
Verrine Fraîcheur de Chèvre Sorbet tomate et Basilic	11.50 €
Cassolettes d'Escargots au Beurre de Vin Rouge	17.00 €
Terrine de Foie Gras de Canard Au Chutney d'Ananas	16.00 €
Tourte de Saumon Poché au Crémant de Bourgogne Aux Epinards frais	11.50 € 10.00 € Notre action TVA
Mousseline du Pêcheur aux Saint Jacques	13.00 €
Granité Royal au Crémant de Bourgogne Rosé	6.00 €

Les Fromages

Croustillant d'Epoisses à la Noisette	7.00 €
Assortiment de Fromages Régionaux	6.50 €
Faisselle de Fromage Blanc à la Crème	5.00 €

Les Douceurs

Assortiment de Trois Glaces ou Sorbets Artisanaux	8.00 €
Citron Vert, Framboise, Cassis, Abricot, fraise des Bois, Passion, Pêche de Vigne, Coco, Vanille Bourbon, Chocolat, Chocolat Noisette, Marc de Bourgogne, Cannelle, Café	
Trio de Mousses Chocolatées et Son Brownie Maison	10.00 € 9.00 € Notre action TVA
Coupe Bourguignonne et Chantilly	9.50 €
Crème Brûlée Aux Agrumes	9.50 €
Tartelette Maison aux Fruits de Saison	10.00 €
Gratin de Fruits Rouges au Crémant de Bourgogne	11.00 €
Soupe Epicée de Fruits au Cidre	11.00 €

Les Viandes

Estouffade de Bœuf à la Bourguignonne	18.00 € 17.00 € Notre action TVA
Filet de Cannelle au Miel et Romarin	19.00 €
Carré d'Agneau à l'Ail Confit et Coco	21.00 €
Pigeon Rôti au Calvados Raisins et Pruneaux	21.50 €
Gigot de Porcelet au Vin Caramélisé	21.50 €
Filet de Bœuf Poêlé à l'Epoisses	23.00 €

Les Poissons

Papillote de Truite au Chardonnay et Petits Légumes	19.00 €
Cuisses de Grenouilles en Persillade	19.00 €
Joues de Raie à la Provençale	20.00 €
Aumônière de Rougets aux Asperges et Thym Citronné	20.50 €
Assiette Végétarienne (Suivant Marché)	15.00 €

Le menu du Jour à 15 €

Service uniquement pour déjeuner
(Sauf Samedi et Dimanche)

Entrée

Plat et Accompagnement

Assortiment de Fromages

Ou Faisselle de Fromage Blanc à la Crème

Ou Dessert

Menu élaboré suivant les produits du Marché

Nous consulter

Menu Enfant à 9€8€

Notre action "Baisse de la TVA"

Steak Haché ou Nuggets de Poissons

Pommes Gaufrettes

Et Coupe Glacée Vanille



Cuisine Gastronomique