

Pour l'apéritif à partager ...

Les cromesquis (1;3;5;9;10;14)

Cromesquis de tête de veau sauce gribiche /16 €

La terrine (1;3 ;8 ;9 ;10 ;14)

Terrine de campagne maison, toasts de pain et cornichons / 12 €

Les escargots (1;7;8;14)

Douzaine d'escargots en coquilles élaborés par nos soins / 16 €

Menu à 39 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

Entrée (à la carte 16 €)

Les œufs en meurette (1;3;7;14)

Œufs pochés plein air, sauce au vin rouge, poitrine de lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots rôtis et toast de pain aillé

Les asperges (1;3;7;10;14)

Asperges, vertes et blanches, mayonnaise aux herbes, fleur de sel fumé, petits croûtons et pickles

La quenelle (1;3;4;6;7;14)

Quenelle de sandre, fondue de poireaux, sauce au crémant de Bourgogne, huile de persil et feuilleté au pavot

Le foie gras (1;14) (supplément 6 €)

Foie gras au naturel maison mi-cuit chutney du moment et toasts de pain

Plat principal (à la carte 24 €)

Les grenouilles (1;7)

Les traditionnelles cuisses de grenouilles préparées en persillade, accompagnées de frites maison à la graisse de bœuf

La dorade(1;3;4;6;7;9;14)

Filet de dorade cuit la flamme, risotto d'Ebly au parmesan, chorizo, radis vinaigré, cébette, pesto à l'ail des ours frais

La volaille (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Filet de poulet fermier cuit basse température, purée de patate douce, tombée d'épinards frais, jus façon poulet rôti et oignons frits

Suggestion du moment à la carte :

Les Ris de veau (1;7;14)

Ris de veau rôtis au beurre de Bresse, petites pommes de terre, légumes de saison, sauce aux morilles et vin jaune /34 €

La viande rôtie du moment

(1;7;14)

Viande rôtie du moment, légumes de saison et sauce à l'Epoisses /34 €

Fromage (à la carte 8€ / 6€ pour le fromage blanc)

L'assiette (7;8;14)

Assiette de trois sélections de fromage

Fromage blanc (7)

Fromage blanc de la Maison Etrez et crème fraîche de Bresse

Dessert (à la carte 8 €)

L'île flottante (3;7;8)

Blancs en neige aux amandes effilées, crème anglaise et caramel

La coupe glacée (7;14)

Deux boules de sorbet poire et prune de Bourgogne

La verrine au chocolat (1;8;3;5;7;8)

Comme une crème brûlée au chocolat noir, ganache montée au chocolat blanc, et billes croustillantes

Les profiteroles pistache (1;3;7;8)

Choux, glace pistache, sauce au chocolat, noisettes caramélisées et chantilly

La banane (1;3;7;8)

Banane moelleuse cuite sous vide, brisure de sablé breton, confiture de lait et glace vanille

ATTENTION

Chacun de nos plats sont susceptible de contenir un allergène...

Ci-dessous, la liste des 14 allergènes existants (règlement INCO n°1169/2011) :

1/Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...); 2/Crustacés; 3/Œufs; 4/Poissons; 5/Arachides; 6/ Soja; 7/Lait; 8/Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches...); 9/Céleri; 10/Moutarde; 11/Lupin; 12/Mollusques; 13/Graine de sésame; 14/Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg