

# 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 Daurade (1;3;4;6;7;9;14)

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

### Le cochon (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Paleron de cochon français cuit doucement dans un bouillon de saté, purée de patate douce, pleurotes, shitakés, pomme paille, sésames et son jus

## 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

### Le cheesecake (1;3;7;8)

Cheesecake léger, coulis de fraise, rhubarbe confite, sablé au beurre et huile olive à la vanille de Madagascar

## 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