



CARTE



Entrées froides

<i>Jambon persillé maison</i>	14,00 €
<i>Assiette de terrines du chef</i>	15,00 €
<i>Jambon cru fait maison (12 mois)</i>	16,00 €
<i>Petite salade croquante au saumon gravelox huile de basilic</i>	17,00 €
<i>Salade gourmande de haricots verts, foie gras et magrets fumés, huile de noisette</i>	22,00 €
<i>Escalopes de foie gras poêlé aux poires confites et épices, petite salade</i>	24,00 €




Entrées chaudes


<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 6</i>	10,00 €
<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 12</i>	18,00 €
<i>Vol au vent de grenouilles et escargots au beurre d'ail et persil</i>	22,00 €
<i>Gratin de queues d'écrevisses</i>	28,00 €



✿ *Pour les personnes sensibles aux allergies et aux intolérances (gluten, soja, arachides, fruits à coques, etc. ...) demandez-nous et nous vous renseignerons avec plaisir.*



Pour tous règlements par chèque, une pièce d'identité sera demandée. Merci





Poissons

<i>Petites friture d'ablettes (250 gr.) à partir de 2 personnes selon pêche et arrivage</i>	17,00 €
<i>Filet de sandre au jus de roti, pommes Anna et tomate farcie aux légumes d'été.</i>	24,00 €
<i>Pôchouse du chef et ses croûtons aillés (avec arêtes) selon pêche.</i>	28,00 €
<i>Poêlée de grenouilles en persillade (selon arrivage)</i>	28,00 €




Viandes et Volailles

<i>Filet de bœuf limousin nature, garni,</i>	25,00 €
<i>Ericassée de volaille de Bresse à la crème aux champignons de Paris et morilles</i>	30,00 €
<i>Filet de bœuf limousin à la crème aux champignons de Paris et morilles</i>	30,00 €
<i>Feuilleté de ris de veau aux morilles</i>	36,00 €



Suggestion enfant



<i>Filet de poulet au jus de roti</i>	
<i>Pâtes fraîches ou pommes Anna</i>	8,00 €
<i>Glace ou ile flottante.</i>	
<i>1 Boisson au choix.</i>	





<i>Fromage blanc nature ou à la crème</i>	5,00 €
<i>Assiette de Fromages</i>	6,00 €

* Pour la provenance de nos viandes et volailles, veuillez consulter notre tableau "Bon à savoir"

Nous sommes à votre disposition pour les plats et menus à emporter.
(Carte à votre disposition).



 **Menu à 15,00€** 
(sauf le soir, samedi, dimanche et jours fériés)

Terrine du chef

ou

Jambon persillé maison

ou

*Quiche aux escargots et légumes
et sa salade*



Plat du jour



Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

ou

Dessert du jour



Café

 **Menu à 19,50€** 
(sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

*Petite salade croquante au
saumon gravelois
vinaigrette basilic*

ou

Œufs en meurette, croûtons aillés

ou

 *6 Escargots de Bourgogne en coquille*



*Dos de cabillaud, moules coquilles
en marinères et riz pilaf*

ou

*Coq au vin blanc
et ses pâtes fraîches,*



Assiette de Fromages



ou


Fromage blanc

ou


Ile flottante

ou

 *Suprêmes de pamplemousses
au marasquin et son sorbet* 



Menu à 28,00€



*Salade de haricots verts à l'huile
à l'huile de noisette
foie gras et magrets fumés*

ou

*Vol au vent de grenouilles et
escargots au beurre d'ail et persil*

*Petite friture d'ablettes (250 gr.)
de Saône à partir de 2 personnes
(selon pêche et arrivage)*

ou

*Filet de sandre au jus de roti
pommes Anna et tomate farcie*

ou

*Tournedos de Canard roti
navets au miel d'accacia*

Assiette de fromages



ou

Fromage blanc


*Compotée de rhubarbe tiède
marmelade de fraises
sorbet rhubarbe*

ou

*Griottin glace vanille
crème anglaise*



Menu à 38,00€



*Escalopes de foie gras poêlées
poires confites aux épices
petite salade*

ou

*Pôchouse du chef et ses
croutons aillés (avec arêtes)*

ou

*Poêlée de grenouilles en persillade
(selon pêche et arrivage)*

ou

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

Carte des Dessert

