

A partir du vendredi midi (en mai, juin, juillet et août),

*Selon arrivage,
nous vous proposons :*

Si possible la commander à la réservation

Menu friture à 19,00 €

Friture fraîche de truitelles avec frites et salade

*Fromage
ou
Dessert du jour*

A la carte :

Friture frites et salade à 15,00 €



Menu à 14,00 €
(les midis sauf dimanches et jours fériés)

Caque au thon

ou

Quiche aux oignons

ou

Petit flan de légumes sauce aigre-douce



Plat du jour

ou

Parmentière de canard aux cassis

ou

Aile de raie sauce vinaigre de cidre



Faisselle de fromage blanc à la crème

ou

Assiette de Brie

ou

Desserts du marché

Formule à 9,50 € (du lundi au vendredi midi):
Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Fromage ou Dessert





Menu à 24,50 €
(uniquement les soirs et le week-end)

Les œufs en meurette

ou

Feuilleté d'asperges aux pleurotes, sauce au Noilly Prat

ou

Persillé de saumon aux moules, coulis de betterave jaune

★

Onglet de veau pistaché, crème de girolles

ou

Mousseline de sole à la chair de crabe, caramel de vin rouge

★

Faisselle de fromage blanc à la crème

ou

Assiette de fromages bourguignons

ou

Tartelette au citron et framboises

ou

Marquise au chocolat et au thé au caramel





Menu à 34,50 €

(uniquement les soirs et le week-end)

*Bavarois de saumon fumé et Saint Jacques,
chantilly à l'aneth*

ou

Gougères d'escargots et meurette d'œufs de caille



*Risotto de lotte au safran,
poêlée d'asperges sur un croustillant de pied de porc*

ou

*Tournedos de bœuf poêlé, Côteaux pané
et émulsion de foie gras*



Faisselle de fromage blanc à la crème

ou

Assiette de fromages bourguignons



Bavarois de mangue, spéculos et crème mascarpone

ou

*Craquant de chocolat, mousse pralinée
et perle de nougatine*



A la carte...

(uniquement les plats du menu à 14,00 € les midis du lundi au vendredi)

Nos Entrées :

<i>Bavarois de saumon fumé et Saint Jacques, chantilly à l'aneth</i>	<i>13,50</i>
<i>Caque au thon</i>	<i>7,00</i>
<i>Escargots de Bourgogne, marque Hélix (par 12)</i>	<i>12,00</i>
<i>Feuilleté d'asperges aux pleurotes, sauce au Noilly Prat</i>	<i>9,50</i>
<i>Gougères d'escargots et meurette d'œufs de caille</i>	<i>12,50</i>
<i>Œufs en meurette</i>	<i>8,50</i>
<i>Persillé de saumon aux moules, coulis de betterave j</i>	<i>9,50</i>
<i>Petit flan de légumes sauce aigre-douce</i>	<i>7,00</i>
<i>Quiche aux oignons</i>	<i>7,00</i>

Nos Viandes :

<i>Onglet de veau pistaché, crème de girolles</i>	<i>13,50</i>
<i>Parmentière de canard aux cassis</i>	<i>11,00</i>
<i>Plat du jour</i> <i>(les midis sauf dimanche et jours fériés)</i>	<i>7,00</i>
<i>Tournedos de bœuf poêlé, Cîteaux pané</i> <i>et émulsion de foie gras</i>	<i>19,00</i>

Nos Poissons :

<i>Aile de raie sauce vinaigre de cidre</i>	<i>10,00</i>
<i>Mousseline de sole à la chair de crabe, caramel de vin rouge</i>	<i>12,50</i>
<i>Risotto de lotte au safran,</i> <i>poêlée d'asperges sur un croustillant de pied de porc</i>	<i>16,00</i>

Nos Fromages :

<i>Assiette de Brie</i>	4,50
<i>Assiette de fromages bourguignons</i>	6,00
<i>Faisselle de fromage blanc à la crème</i>	4,50

Nos Desserts :

<i>Bavarois de mangue, spéculos et crème mascarpone</i>	8,00
<i>Craquant de chocolat, mousse pralinée et perle de nougatine</i>	7,50
<i>Desserts du marché</i> <i>(les midis sauf dimanche et jours fériés)</i>	6,00
<i>Marquise au chocolat et au thé au caramel</i>	7,00
<i>Tartelette au citron et framboises</i>	7,00



Menu enfant 8,00 €