

La Carte

Les Entrées

Duo d'œufs en meurette au Pinot Noir	€ 12,50
Bouchée à la Reine à notre façon aux Cèpes	€ 14,50
Croustillant d'ami du Chambertin et ses oignons au miel chaud sur feuilles de salade croquante, croutons aillés	€ 14,50
Moules coquilles vertes farcies au beurre d'ail et persil, sur feuilles de chêne rouge et Cacahouètes	€ 13,50
Carpaccio de canard fumé, tendre feuilles de chêne blonde et lamelles de tomates séchées, Chutney de Potiron	€ 15,50
Royale d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil	€ 15,50
Foie gras de Canard fait maison, Gelée de Sauternes	€ 19,50

Les Plats

Poissons :

Aile de Raie pochée au Beurre blanc et câpres	€ 16,50
Gambas à la Plancha dans son mille-feuille, tomates, ail, citron, olives verte et poivron doux	€ 20,-
Saumon de l'Atlantique grillé, piqué au Chorizo, épinard en branche à la crème	€ 18,50
Dos de Cabillaud d'Atlantique, sauce Safran et écrevisses	€ 18,50
Filet de Féra des Alpes aux Morilles et vin jaune du Jura	€ 18,50

Viandes :

Filet de Poulet de nos Régions, sauce Curry à la Mangue et doux piment d'Espelette	€ 16,50
Bœuf Bourguignon, Carottes et petits oignons	€ 17,50
Bavette de Bœuf Charolais, au Chardonnay et échalotes	€ 17,50
Joue de Bœuf Charolais mijotée au Pinot Noir	€ 17,50
Suprême de Pintadeau farci au Foie de Canard et Jus de Cassis et ses baies	€ 18,50
Carré côtes d'agneau à la Française au Cognac et Poivre de Sichuan	€ 19,50

Filet de Bœuf Charolais à l'Épouse € 24,-

Assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs	€ 7,50
Faisselle de fromage blanc à la crème	€ 4,50

Desserts au choix € 7,50