

Menu Petits Gourmets
(Jusqu'à 12 ans)

9,50 €

Jambon cru de la Forêt Noire

Salade verte et tomate

Filet de Poulet

Sauce Curry à la Mangue

Garniture de saison

ou

Filet de Colin d'Atlantique
Sauce au Beurre blanc

Garniture de saison

Faiselle de Fromage blanc
à la crème

ou

Crêpe glacée

(Crêpe au sucre et
glace Vanille des Iles)

Menu Pause Déjeuner

16,50 €

(Verre de Vin cuvée maison
et Café inclus)

Servi le midi,
sauf samedi, dimanche
et jours fériés

Jambon cru de la Forêt Noire
sur salade verte
Vinaigrette maison

Plat du jour „Surprise”

Faiselle de Fromage blanc
à la crème

ou

Dessert du jour

Menu Bourguignon 27,50 €

ou

Menu Bourguignon 36,- €

(Kir, ¼ Vin blanc et ¼ vin rouge Cuvée Maison compris)

—

**Royale d'escargots de Bourgogne en Caquelon
au beurre d'ail et persil**

ou

**Bouchée à la Reine
à notre façon aux Cèpes**

**Bœuf Bourguignon
Carottes et petits oignons blancs
Garniture de saison**

ou

**Bavette de Boeuf Charolais
Sauce au Chardonnay et échalotes
Garniture de saison**

Assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème

Dessert au choix

Tous nos plats sont préparés Maison avec des variations au fil du marché et des saisons

Menu Terroir

24,50 €

**Moules coquilles vertes
Farcies au beurre d'ail et persil
sur feuilles de chêne rouges et Cacahouètes**

ou

Duo d'œufs en meurette au Pinot Noir

sur pain grillé

Filet de Poulet de nos Régions

Sauce Curry à la Mangue et doux piment d'Espelette

Garniture de saison

ou

Aile de Raie pochée

Beurre blanc au Santenay et Câpres

Garniture de saison

Assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs

ou

Faisselle de Fromage blanc à la crème

Desserts au choix

Menu Gourmet

2 plats 38,- € ou 3 plats 48,- €

**Foie gras de Canard fait maison
Gelée de Sauternes et confit d'oignons**

ou

**Carpaccio de canard fumé
Tendre feuilles de chêne blonde et
lamelles de tomates séchées
Croustillant de Sésame et Chutney de Potiron**

**Gambas à la Plancha dans son mille-feuille
Tomates, ail, citron, olives verte et poivron doux
Huile d'olive**

ou

**Dos de Cabillaud d'Atlantique
Sauce Safran et Ecrevisses à pattes rouges**

**Suprême de Pintadeau farci au Foie de Canard
Jus de cassis et ses baies
Garniture de saison**

ou

**Carré côtes d'agneau à la „Française”
Sauce au Cognac et Poivre de Sichuan
Garniture de saison**

ou

**Filet de Charolais à l'Epoisse (suppl. 5,50 €)
Garniture de saison**

Assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs

ou

Faiselle de fromage blanc à la crème

Dessert au choix