



Entrées

- * *Salade façon Niçoise*.....12.50 €
- * *Salade composée, jambon, œuf poché, comté, tomate*.....11.50 €
- * *Jambon persillé maison et son craquant de salade*12.00 €
- * *Duo de foie gras de canard, mi- cuit et poché au Pinot Noir, confiture d'oignons*.....20.00 €
- * *Carpaccio de saint Jacques, sauce vierge, lait de coco, ananas mi- cuit*19.00 €

Entrées chaudes et poissons avec leurs garnitures

- * *Œuf cocotte, sauce chorizo et sa tuile au parmesan*.....12.00 €
- * *Œuf poché aux morilles*.....18.00 €
- * *Œuf poché au Crémant (meurette blanche)*.....12.00 €
- * *Feuilleté d'escargots de Bourgogne à l'ail*.....16.00 €
- * *Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille*.....16.00 €
- * *½ Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille*.....9.00 €
- * *Croûte aux morilles et vin jaune*.....22.00 €
- * *Trilogie de gambas, saint Jacques, saumon et son velouté*.....23.00 €
- * *Poisson frais du marché sauce safranée*.....16.00 €

Viandes chaudes et leurs garnitures

* Filet de bœuf : nature	22.00 €
* aux pleurotes	24.00 €
* au Pinot Noir	24.00 €
* au crémant...	24.00 €
* aux morilles.....	29.00 €
* Médaillon de veau : sauce Pinot Noir	21.00 €
* aux pleurotes	23.00 €
* au crémant...	23.00 €
* aux morilles.....	28.00 €
* Navarin d'agneau aux petits légumes printanier.....	17.00 €
* Suprême de pintade aux pleurotes.....	18.00 €
* Magret de canard aux baies de cassis.....	21.00 €

Viande d'origine française

*Salade verte	4.00 €	*Fromage blanc à la crème	5.00 €
*Assiette de légumes.....	4.00 €	*Plateau de Fromages.....	9.50 €