



Assiette 1+ Assiette 2 ou 3 fromage et dessert 37 € - fromage ou dessert 33 €

Assiette 2 + Assiette 3 fromage et dessert 41 € - fromage ou dessert 37 €

Assiette 1+ Assiette 2 + Assiette 3 fromage et dessert 47 € - fromage ou dessert 43 €

Timbale de mise en bouche

Assiette 1

Carpaccio de saint Jacques, sauce vierge, lait de coco, ananas mi-cuit

Ou

Douzaine d'escargots de Bourgogne à l'ail

Ou

Duo de foie gras de canard mi-cuit et poché au Pinot noir, confiture d'oignons (supplément de 6€)

Ou

Feuilleté d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail & persil

Assiette 2

Trio de gambas, saumon, Saint Jacques et son velouté

Ou

Croûte aux morilles et vin jaune (supplément 7 €)

Ou

Œufs pochés meurette ou aux morilles (*supplément de 3€)*

Assiette 3

(Avec accompagnement de légumes)

Magret de canard aux baies de cassis

Ou

Médaille de veau sauce meurette, pleurotes, ou aux morilles (*supplément de 7€)*

Ou

*Filet de bœuf nature, ou aux pleurotes ou meurette ou aux morilles**

*(*supplément 7 €)*

Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau

Ou fromage blanc

Dessert au choix

Dans notre restaurant tout est fait «maison»



Tout changement dans les menus peut entraîner un supplément

Nos différents plats peuvent être composés de lactose, gluten, arachide.

Merci de nous consulter en cas d'allergie

