



Les entrées froides (en plat supplément de 5.00 €)

- * Jambon persillé 14.90 €
- * Foie gras de canard mi-cuit toasts et sa confiture artisanale du Morvan 19.50 €
- * Salade gourmande (Salade, pomme de terre, lardons, foie gras, magrets de canard fumés, gésiers, filet de caillé) 17.00€
- * Salade façon «César» (Salade, oeufs, filet de poulet, filet d'anchois, parmesan) 13.50€
- * Assiette de saumon aux trois façons et sa salade croquante (fumé, en tartare, mariné) 18.50€



Les entrées chaudes (en plat supplément de 5.00€)

- * Oeufs pochés aux morilles 20.00€
- * Oeufs pochés en Meurette 14.50€
- * Oeufs pochés à l'Epoisses 15.50€
- * Oeufs cocotte à la crème de chorizo et sa tuile de parmesan 14.50€
- * Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille 16.50€
- * 1/2 douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille 9.50€
- * Croûte aux morilles 24.50€



Les poissons et leurs garnitures

- * Pavé de saumon sauce Arlequin 27.50€
- * Filets de truite et son coulis de cresson 21.50



Les viandes et leurs garnitures

- * Filet de bœuf nature 24.90€
- * Filet de bœuf sauce Meurette 26.90€
- * Filet de bœuf sauce Epoisses 29.00€
- * Filet de bœuf aux morilles 35.00€
- * Cote de veau nature 26.50€
- * Cote de veau sauce Epoisses 32.00€
- * Cote de veau sauce Meurette 32.00€
- * Cote de veau aux morilles 35.00€
- * Carré de porcelet sauce miel et thym 21.50€
- * Magret de canard au cassis 26.50€
- * Joue de boeuf à la Bourguignonne 19.50€
- * Suprême de pintade sauce Epoisses 19.50€

Dans notre restaurant tout est cuisiné sur place



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

Merci de nous consulter en cas d'allergie

tout nos prix sont TTC, service compris.

La carte d'eau est mise à disposition gratuitement

