

fait maison



Spécialités Bourguignonnes

<i>Escargots en coquilles (1dz)</i>	15€
<i>Jambon persillé</i>	12€
<i>Oeufs en meurette</i>	12€
<i>Boeuf en bourguignon</i>	16€

menu végétarien

et enfants sur demande

Origine des viandes bovines
FRANCE

Carte

Entrées 16 €

Melouté de potimarron 9€

Terrine maison et sa salade

Saumon mariné et légumes crus

*Escalope de foie gras au vinaigre balsamique
ou en terrine cuite au torchon et son toast*

Poissons 20€

Grosses gambas poêlées au safran

Noix de coquilles et jacques pelées risotto

Viande 26€

Ris de veau croustillant aux morilles

Magret de canard poêle entier environ 300 gr

Filet de bœuf du charolais au pinot noir

Desserts 9€

Assiette de fromage frais ou affiné

Sorbets et fruits frais

Crème brûlée vanille Bourbon

Tarte aux fruits (suivant saison)

Gâteau chocolat et caramel au beurre salé

Dessert du jour