

## Plat de Bourgogne

<i>Escargot en coquilles</i>	15€
<i>Jambon persillé</i>	12€
<i>Oeufs en meurette</i>	12€
<i>Andouillette au Phablis</i>	16€
<i>Coq au vin</i>	16€
<i>Boeuf bourguignon</i>	16€

menu végétarien sur  
demande

*Carte*

**fait maison**



### *Entrées 16€*

*Saumon mariné en gravlax et mesclun de salade*

*Soupe chaude de courge butternut noisette  
et chips de chorizo*

*Escalope de foie gras au vinaigre balsamique*

### *Poissons 18€*

*Grasse gambas, poêlées risotto et légumes*

*Poisson du jour au beurre de chardonnay*

### *Viande 23€*

*Ris de veau croustillant aux champignons*

*Magret de canard poêle entier environ 300 gr*

*Filet de bœuf du charolais au pinot noir*

### *Desserts 8€*

*Assiette de fromage frais ou affiné*

*Sorbets et fruits frais*

*Café gourmand*

*Crème brûlée et framboises*

*Crumble aux fruits (suivant saison)*

*Gâteau chocolat et caramel au beurre salé*

*Carte du jour*