

Entrées froides

<i>Persillé de Bourgogne maison</i>	9.50€
<i>Détales de saumon Gravelæx et sa crème d'aneth</i>	9.50€
<i>Wraps de serrano sur lit de mesclun</i>	12.00€
<i>Déclinaison de foie gras et magret fumé</i>	14.50€
<i>Foie gras mi cuit et sa confiture d'oignon</i>	14.50€

Entrées chaudes

<i>6 ou 12 escargots de Bourgogne</i>	7.50€ - 14.00€
<i>Fondant de Comté sur lit de frisée fine et son lard craquant</i>	13.50€
<i>Fufs en meurette au foie gras</i>	14.50€
<i>Velouté de saison aux Saint Jacques</i>	16.50€
<i>Foie gras poché à ma façon</i>	16.50€
<i>Timbale de Saint Jacques aux cèpes</i>	17.50€
<i>Gambas poêlées et son risotto à l'encre de seiche</i>	19.00€

Poissons et Crustacés

<i>Queue de lotte aux petits légumes</i>	14.50€
<i>Dos de saumon en croûte de polenta</i>	16.50€
<i>Filet de sandre façon crumble</i>	18.00€
<i>Fricassée de gambas façon ibérique</i>	20.50€
<i>Dos de turbot braisé au fenouil</i>	21.50€

Viandes

<i>Pièce de veau forestière</i>	15.00€
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i>	16.00€
<i>Mignon de porc à la moutarde de cassis</i>	18.50€
<i>Entrecôte charolaise (250gr)</i>	20.00€
<i>Magret de canard et sa poêlée de fruits</i>	19.50€
<i>Pièce d'agneau rôtie au thym</i>	21.50€
<i>Filet de bœuf façon Rossini</i>	23.00€
<i>Côte de bœuf (portion 500gr / 1 personne)</i>	27.50€

Toutes nos viandes sont servies avec un gratin dauphinois aux cèpes, une demie tomate rôtie et un légume vert de saison

Fromages

<i>Fromage frais</i>	6.00€
<i>Fromages régionaux</i>	7.00€

Desserts

<i>Moelleux au chocolat</i>	6.00€
<i>Mousse passion</i>	6.00€
<i>Mousse de fraise et ses tuiles aux amandes</i>	6.00€
<i>Parfait aux fruits rouges</i>	6.00€
<i>Les sablés de Delphine</i>	6.00€
<i>Moelleux aux châtaignes</i>	6.00€
<i>Tatin à l'ancienne et sa boule de glace vanille</i>	7.00€
<i>Café gourmand</i>	6.00€