



Assiette 1+ Assiette 2 ou 3 fromage et dessert 48 € - fromage ou dessert 42 €
Assiette 2 + Assiette 3 fromage et dessert 51 € - fromage ou dessert 47 €
Assiette 1+ Assiette 2 + Assiette 3 fromage et dessert 56 € - fromage ou dessert 53 €

Timbale de mise en bouche

Assiette 1

Douzaine d'escargots de Bourgogne à l'ail

Ou

Foie gras de canard mi-cuit toasts et sa confiture artisanale du Morvan (supplément de 7€)

Ou

Salade gourmande

(Pomme de terre, lardons, foie gras, Magrets de canard fumés, Gésiers.)

Ou

Oeufs pochés en Meurette

Assiette 2

Assiette de saumon aux trois façons et sa salade croquante (fumé, tartare et mariné)

Ou

Croûte aux morilles (supplément 8 €)

Ou

Oeufs pochés à l' Epoisses ou aux morilles* (*supplément de 4€)

Assiette 3

(Avec accompagnement de légumes)

Magret de canard au cassis

Ou

Cote de Veau sauce Epoisses, Meurette, ou morilles* (*supplément de 8€)

Ou

Filet de bœuf nature, ou Meurette ou Epoisses ou aux morilles* (*supplément 8€)

Ou

Pavé de saumon et son velouté d'herbes fraîches

Ou

Trilogie de la mer (Saumon, Saint Jacques, Gambas)

Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau

Ou fromage blanc

Dessert au choix

Tout changement dans les menus peut entraîner un supplément

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 carafe d'eau est mise à disposition gratuitement

