

M E N U

Soirs, week-end et jours fériés



Le restaurant vous accueille

du lundi au samedi de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 21h00

Le dimanche de 12h00 à 14h30



LA CARTE

LES ENTREES

Velouté de butternut, lard grillé	14,00 €
Escargots de Bourgogne 6 /12 pièces	12,00 € / 19,00 €
Saint Marcellin, échine fumée, salade	16,00 €
Terrine de campagne à la pistache	15,00 €

LES PLATS

Wok de légumes aux graines	15,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites	19,00 €
Burger au Cîteaux, Steak haché ¹ , compotée d'oignons, lard grillé, frites	18,00 €
Tartare de bœuf charolais, crème au chorizo, frites fraîches et salade	19,50 €
Pièce du boucher ² , sauce Epoisses ou bourguignonne ou sauce morilles (supplément 4,00 €)	22,00 €
Ris de veau ³ , sauce morilles	28,00 €
Truite du Jura, crème de crustacés	25,00 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Tarte chocolat-caramel aux cacahuètes	8,50 €
Verrine citron meringuée	8,50 €
Moelleux chocolat noir et sa glace vanille	8,50 €
Café gourmand	11,50 €

Origine des viandes

1 : France

2 : Irlande

3 : Union Européenne

LES MENUS

LE TERROIR

34,00 €

mes
élections
du
terroir

LES ENTRÉES

Duo d'œufs meurette et Epoisses
ou
Crèmeux de Soumaintrain aux poires et noix, salade et échine fumée

LES VIANDES & POISSONS

Magret de canard ¹, sauce cassis
ou
Filet de sandre au Crémant de Bourgogne

LES DESSERTS

Succès au cassis et chocolat
ou
Crème brûlée au Macvin

Offre client individuel
à l'hôtel
Du lundi au jeudi,
sur menu Terroir :
2 plats : 26,50 €
3 plats : 34,00 €

Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger maison, frites ou légumes, salade ou
Blancs de volaille panés maison, frites ou légumes, salade
Moelleux au chocolat ou glace

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.

Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes ;
Pour des informations complémentaires veuillez consulter notre équipe.



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LES BLANCS

PETIT CHABLIS, domaine Brocard - 2022	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2023	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2023	8,00 €
SAINT VERAN, domaine Guerrin—2023	9,00 €
MONTAGNY 1 ^{er} Cru, domaine la renarde – 2022	11,00 €
ARBOIS Savagnin ouillé, domaine Rollet - 2022	7,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2022 Bio	9,00 €

LES ROUGES

HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot - 2023	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2022	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2021	10,00 €
LADOIX vieilles vignes, domaine Cachat – Ocquidant – 2022	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2021	14,00 €
ARBOIS Poulsard , domaine La pinte—2023	7,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2022	7,00 €
PIC St LOUP, domaine les 3 châteaux - 2022	8,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2022	8,00 €

LES ROSÉS ET MOELLEUX

MUSCAT DE RIVESALTES, le mas Amiel	6,00 €
CÔTES DE PROVENCE, caves de St Tropez	6,00 €
BANDOL, La Bastide blanche – 2021 Bio	8,00 €

QUELQUES PARTENAIRES RÉGIONAUX

[Maison Paillard](#) - Labergement Sté Marie 25160 Doubs

Nos charcuteries

[Maison Chazal](#) - Rochefort sur Néron 39100 Jura

Nos viandes de bœuf et veau

[Petites Louissette](#) - Fenay 21600 Côte d'Or

Nos volailles.

[Boucherie Puigrenier](#) - Montluçon 03100 Allier

Notre viandes Charolaises et de Taureau.

[Les Abattoires des Crets](#) - Bourg en Bresse 01100 Ain

Nos viandes porcines

[La Sansfonnaises](#) - Domois- 21600 Côte d'Or

Nos Pommes de terre

[Fromagerie Delin](#) - Gilly les Citeaux 21640 Côte d'Or

[Fromagerie l'Alpage](#) - Parcey 39100 Doubs

Nos Fromages

[La Boulagerie de l'Ovalie Maison Roger](#) - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos Pains et viennoiseries

[La Cave du Goût du Vin](#) - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos vins

[Blanchisserie Belle Hortense](#) - Dijon 21000 Côte d'Or

Nos nappes et serviettes