

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

Crème de petits pois à la menthe	12.00 €
Escargots de Bourgogne 6 /12 pièces	12,00 € / 19,00 €
Saint Marcellin, échine fumée, salade	14.00 €
Marbré de foie gras ¹ aux figues , compotée d'oignons, toast brioché	18.00 €
Vol au vent de ris de veau ¹ aux morilles	18.50 €

LES PLATS

Cocotte végétarienne	15,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites	19,00 €
Burger au Morbier, Steak haché ¹ , compotée d'oignons, lard grillé, frites	18,50 €
Tartare de bœuf ¹ , charolais, frites fraîches et salade	19,50 €
Pièce du boucher ² , sauce Epoisses ou bourguignonne ou sauce morilles (supplément 4,00 €)	22,00 €
Magret de canard ¹ , sauce caramel	25.00 €
Ris de veau ¹ , sauce morilles	28,00 €
Saint Jacques poêlées, butternut et girolles, beurre blanc à la noisette	26.50 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Nougat Glacé	8.50 €
Moelleux chocolat noir et sa glace vanille	8.50 €
Entremet chocolat-cassis	8.50 €
Poire au vin et Chataignes	8.50 €
Dôme de chocolat blanc et son cœur à la framboise	9.50 €
Café gourmand	11.50 €

Origine des viandes 1 : France 2 : Irlande

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.



LES MENUS

LE TERROIR 35,00 €

LES ENTREES

Duo d'œufs meurette et Epoisses

ou

Poêlée d'escargots, purée d'ail, coulis d'épinards et cresson,

LES VIANDES & POISSONS

Râble de lapin ¹ farci à la sauge, sauce moutarde à l'ancienne

ou

Omble chevalier, sauce beurre blanc anisé

LES DESSERTS

Poire au vin et châtaignes

ou

Ile flottante à la crème anglaise saveur pain d'épices

LA COLOMBIÈRE 46,00 €

LES ENTREES

Marbré de foie gras ¹ aux figues, compotée d'oignons, toast brioché

ou

Vol au vent de ris de veau ¹ aux morilles

LES VIANDES & POISSONS

Filet de bœuf ¹, poêlée de châtaignes confites aux épices, sauce truffée

ou

Saint Jacques poêlées, butternut et girolles, beurre blanc à la noisette

LES DESSERTS

Dôme de chocolat blanc et son cœur à la framboise

ou

Nougat glacé aux fruits confits et pistaches

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

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 €
CHOREY LES BEAUNE, domaine Cachat – Ocquidant – 2023	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 €

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