

# Menu à 19,50€

**Entrée + plat + dessert**  
ou à la carte

**Formule du midi à 16,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)**

## Entrée

À la carte

Oeufs de caille et escargots de Bourgogne en meurette, duxelle de champignons et croutons aillés. 9€

Persillé de saumon , sauce gribiche aux graines d'anis. 9€

Entremet de tomates fraîches, crevettes marinées au basilic. 9€

## Plat

Dos de cabillaud, jus brun au romarin, risotto de perle de blé au safran. 13€

Suprême de volaille au coulis de crustacés, pâtes fraîches à l'huile de cacahuète. 13€

Onglet de boeuf grillé, sauce crème à l'époisses, pommes de terre pont neuf. 13€

**N'OUBLIEZ PAS DE CHOISIR VOTRE DESSERT**

# Menu à 28,50€

**Entrée + plat + dessert**  
ou à la carte

## Entrée

À la carte

Terrine de volaille fermière et foie gras, compotée de mirabelles aux épices douces. 12€

Champignons de Paris farcis aux escargots de Bourgogne, sauce crème persillée et aillée. 12€

Noix de St Jacques poêlées, sablé aux graines de lavandes, fenouil compotée, beurre d'agrumes.. 12€

## Plat

Dos de lieu jaune, écrasé de pomme de terre ciboulette, beurre blanc au Noilly Prat, julienne de poireaux frits. 19€

Filet de canette rôti aux raisins et sauge fraîche, jus de volaille au muscat. 19€

Pavé de boeuf (V.B.Française) aux giroles, crêpe parmentière au thym frais. 19€

**N'OUBLIEZ PAS DE CHOISIR VOTRE DESSERT**

# Menu à 34€

**Entrée + plat + fromage + dessert**

## Entrée

Burger de foie gras poêlée au miel et porto rouge.

Gambas grillé aux petits légumes façon pot au feu.

## Plat

Poulet de bresse aux queues de morilles «façon georges blanc».

Rognons et ris de veau au madere légèrement crémé.

## Fromage

Assiette de fromages affinés

## Dessert

Dessert aux choix

# Les fromages

À la carte

Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges.	6€
Chèvre frais chaud, pain grillé, salade.	7€
Époisses Chalancey aux fruits du pauvre.	7€

# Les desserts

Gratin de fruits rouges, glace violette.	8€
banana split façon Jules.	8€
Millefeuille aux poires, crème pâtissière aux raisins de Corinthe, caramel au lait.	8€
Moelleux au chocolat noir ( 10min de cuisson ).	8€