



Carte et menus

Daniel Bry « Chef de cuisine » et sa brigade vous souhaitent de passer un agréable moment à notre table.

Notre cuisine est composée essentiellement de produits frais et locaux dans le but de vous assurer une qualité tout au long de l'année.

En fonction de la saisonnalité et de l'arrivage de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

Menu Terroir

Le jambon persillé de Bourgogne de chez « Bobosse »

Ou

Notre pâté en croûte sélectionné par notre chef

~

Dos de cabillaud juste rôti au four, fine sauce au beurre citronnée et crémée

Ou

Le poulet jaune, sauce au vin d'Arbois et morilles

~

Légumes du jour suivant saison

~

Comté vieux ou Epoisses de chez Bertault

~

Dessert du jour au choix

Nos Formules du menu Terroir

Formule 2 plats : Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert = 34€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Fromage

Ou

Entrée + Plat + Dessert = 42€

Formule 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 48€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 15€

Steak haché et frites fraîches

2 boules de glace (chocolat, vanille, fraise)

En vous souhaitant une bonne dégustation.

The logo consists of the letters 'MFE' in a stylized, orange, cursive font.

A la carte

Les entrées froides et chaudes

Honneur à la Bourgogne !!!

Les œufs en meurette confiture de vin d'ici, petits lardons et croûtons grillés à l'ail 13€

Le jambon persillé de Bourgogne de chez « Bobosse » 14€

Viens poupoule !!!

Dans un petit nid, les œufs mimosa revisités aux brisures de truffes de Richerences 14€

*La terrine de jeunes lapereaux, préparée à la maison comme le faisait « Grand-mère Maria »,
petite compotée d'oignons au vin rouge (spécialité du chef)* 14€

*Notre foie gras de canard en terrine fait à la maison et son chutney de figues et raisins de
Corinthe* 18€

Les poissons et crustacés

Le dos de cabillaud de la mer du Nord juste rôti au four, sauce crémée au beurre citronné 25€

Recette d'ici !!!

La pôchouse de poissons d'eau douce cuisinés au vin d'Arbois, comme une matelote 27€

Une histoire de homard !!!

La montgolfière aux morilles et petits légumes croquants (spécialité du chef) 38€

Les viandes et volailles

Recette d'antan !!! La jambonnette de canard confite, sauce à l'orange douce 24€

Le coq au vin jaune d'Arbois confit au four (4 heures) et champignons du moment 26€

Le filet de bœuf Simmental, sauce morilles et foie gras, façon Rossini 36€

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Les fromages d'ici et d'ailleurs

<i>Faisselle de la ferme de Toutenant</i>	6€
<i>La trilogie de fromages : Epoisses, Brillât Savarin et Comté</i>	12€

Les desserts et gourmandises

<i>La crème brûlée, mais délicieuse... aux écorces d'oranges confites</i>	10€
<i>Image du chocolat et son secret, crème anglaise et brisures de pistaches</i>	11€
<i>Sur un carpaccio d'ananas, la pavlova aux fruits rouges, coulis de framboises, éclats de pain d'épices</i>	11€

Nos fournisseurs et producteurs locaux

Boulangerie - Beyer - Du goût et des idées à Beaune (21)

Coup de Pates viennoiseries – Ferrieres en Brie (77)

Epis saveurs - Terre Azur – Passion Froid à Chevigny Saint Sauveur (21)

Plantin truffes à Puymeras (84)

Chazal viandes à Dole (39)

Le Jardin des Bêllicieuses – fleurs comestibles et aromatiques à Chevigny en Vallière (21)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

Maraîcher - La petite ferme du soleil à Saint-Martin-en-Gâtinois (71)

Maraîchère - Gaec du Gué à Saint-Gervais-en Vallière (71)

Héliculteur - Roger Dutruy (70)

Meunier - Moulin de Taron à Chaussin (39)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ferme du Mezaneau à Toutenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

Marc Doussot - Miellerie du Pavillon de l'Orangerie à Laborde au Château (21)

Le Verger des Familles à Santenay (21)

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

