



Carte et menus

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.

MHE

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15€

Steak haché et frites fraîches
Glace Sunday : Chocolat ou Vanille-Caramel

Menu Bourguignon à 32€

Formule 2 plats : Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert

Entrée

Véritable jambon persillé, chantilly de moutarde à l'ancienne

Plat

Bœuf bourguignon traditionnel, carottes, écrasé de pommes de terre

Dessert

Parfait glacé au Marc de Bourgogne, sauce cassis

Menu Tradition à 42€ :

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Fromage Ou Dessert

Oufs en meurette ou sauce Epoisses

Ou

12 Escargots en caquelon

Ou

Velouté crémeux du moment, espuma de champignons

~

Poitrine de Porc, jus de viande au thym

Ou

Cuisse de volaille jaune, sauce aux morilles et son gratin dauphinois

Ou

Sandre, sauce beurre blanc, écrevisses, risotto et champignons

~

Bleu de Bresse et ses pommes tièdes

Ou

Brioche façon pain perdu, glace vanille

Ou

Crêpes à l'orange, jus au curaçao, sorbet orange

En vous souhaitant une bonne dégustation.

MJE

Menu du Meunier à 55€

Velouté crémeux du moment, espuma de champignons

~

Quenelle de Brochet, sauce homardine

~

Trou bourguignon (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

~

Suprême de volaille de Bresse, sauce Gaston Gérard

~

Epoisses et fruits de l'écureuil

~

Siphon de fromage blanc, dôme exotique, façon trompe l'œil

Menu Dégustation à 75€

Foie gras de canard, toast brioché

~

Noix de Saint-Jacques, émulsion de champignons, purée de butternut
et sa tuile de sarrasin

~

Trou bourguignon (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

~

Filet de bœuf Rossini, sauce jus de viande aux truffes

~

Assiette de deux fromages : Epoisses et Comté

~

Dessert au choix

En vous souhaitant une bonne dégustation.

A la carte

Entrées

Véritable jambon persillé, chantilly de moutarde à l'ancienne	12€
Oufs en meurette ou sauce Epoisses	14€
12 Escargots en caquelon	14€
Tour d'avocat, truite fumée, œufs de truite, lit de betteraves rouges	16€
Foie gras de canard, toast brioché	20€
Noix de Saint-Jacques, émulsion de champignons, purée de butternut et sa tuile de sarrasin	22€

Poissons

Sandre, sauce beurre blanc, écrevisses, risotto et champignons	28€
Pôchouse façon Daniel Mutel	28€
Quenelle de Brochet, sauce homardine	30€
Dos de silure, sauce à la diable	32€

Viandes

Poitrine de Porc, jus de viande au thym et ses lentilles	23€
Cuisse de volaille jaune, sauce aux morilles et son gratin dauphinois	24€
Côtelette de porcelet cuite au feu de bois, jus de romarin	25€
Suprême de volaille de Bresse, sauce Gaston Gérard	27€
Filet de bœuf, sauce jus de viande aux truffes (Rossini + 5€)	32€

Côte de bœuf pour 2 personnes 80€ le kg (facturé au poids servi)

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Fromages

Faisselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)	7€
Époisses ou Comté ou Bleu de Bresse	8€
Assiette de 3 fromages	13€

Desserts maison

Suggestion du jour	10€
Parfait glacé au Marc de Bourgogne, sauce cassis	10€
Brioche façon pain perdu, glace vanille	12€
Crêpes à l'orange, jus au curaçao, sorbet orange	12€
Siphon de fromage blanc, dôme exotique, façon trompe l'œil	12€

Glaces

Coupe de glace 1 boule	3€
Coupe de glace 2 boules	6€
Coupe de glace 3 boules	9€

Les parfums seront à demander à notre équipe de salle.

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

M&H

Nos fournisseurs et producteurs locaux

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

Boucherie-charcuterie - Maison Chazal à Dole (39)

Volailles - Le Marché Mairat à Simard (71)

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)

Meunier - Moulin de Taron à Chaussin (39)

Fleurs comestibles - Le Jardin des Bélicieuses à Chevigny-en-Vallière (21)

Héliciculteur - Roger Dutruy à Marnay (70)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ferme du Mezaneau à Tantenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

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

Epis saveurs et Passion Froid à Chevigny Saint Saurer (21)

Transgourmet Bourgogne à Severnois (21)

Sodifragel à Demigny (71)