



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'arrivée de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

Me

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15€

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

Menu Bourguignon à 29€

Entrée

Véritable jambon persillé, chantilly de moutarde à l'ancienne

Plat

Joue de Bœuf, façon Bourguignon, carottes, écrasé de pommes de terre

Dessert

Parfait glacé au Marc de Bourgogne, sauce cassis

Mg

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Menu Tradition à 42€ :

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Fromage **Ou** Dessert

Oeufs en meurette ou sauce Époisses

Ou

12 Escargots en caquelon

Ou

Velouté crémeux du moment, espuma de champignons

~

Poitrine de Porc croustillante, écrasé de pommes de terre et petits légumes

Ou

Suprême de volaille, sauce aux morilles, gratin dauphinois et petits légumes

Ou

Sandre, sauce beurre blanc, écrevisses, risotto et champignons

~

Faisselle de fromage blanc

Accompagnements : coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes

Ou

Bleu de Bresse ou Époisses

~

Brioche façon pain perdu, glace vanille

Ou

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



En vous souhaitant une bonne dégustation.

Menu du Meunier à 55€

Tour d'avocat, huile fumée, œufs de huile, lit de betteraves rouges

~

Quenelle de Brochet, sauce Homardine

~

Trou bourguignon (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

~

Suprême de volaille de Bresse, sauce Gaston Gérard

~

Époisses 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 huile de sarrasin

~

Trou bourguignon (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

~

Filet de bœuf Rossini, sauce jus de viande aux truffes

~

Assiette de deux fromages : Époisses et Comté

~

Dessert au choix



En vous souhaitant une bonne dégustation.

A la carte

Entrées

Velouté crémeux du moment, espuma de champignons	11€
Véritable jambon persillé, chantilly de moutarde à l'ancienne	12€
Œufs en meurette ou sauce Époisses	14€
12 Escargots en caquelon	14€
Tour d'avocat, huile 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 huile de sarrasin	22€

Poissons

Quenelle de Brochet, sauce homardine	28€
Sandre, sauce beurre blanc, écrevisses, risotto et champignons	29€
Queue de lotte	29€
Pôchouse	32€

Viandes

Poitrine de Porc, jus de viande au thym	23€
Joue de bœuf, façon bourguignon, carottes	24€
Entrecôte, sauce poivre	28€
Suprême de volaille de Bresse, sauce Gaston Gérard ou Morilles	29€
Filet de bœuf, sauce jus de viande aux truffes (Rossini + 5€)	32€

Accompagnements aux choix : Gratin dauphinois, Écrasé de pommes de terre, Frites, Légumes du moment

 MG

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.

Mg

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Nos fournisseurs et producteurs locaux

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

Boucherie-charcuterie - Maison Chazal à Dole (39)

Volaiiller - Le Marché Mairet 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 Chauzin (39)

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

Héliciculteur - Roger Dutruy à Marnay (70)

Fromagerie Delin à Gilly-les-Côteaux (21)

Ferme du Mézaneau à Toulentant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

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

Épis saveurs et Passion Froid à Chevigny Saint Sauveur (21)

Transgourmet Bourgogne à Levernois (21)

Sodifragel à Demigny (71)

En vous souhaitant une bonne dégustation.

