



## *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 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

## 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 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 Epoisses

~

Brioche façon pain perdu, glace vanille

*Ou*

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

*En vous souhaitant une bonne dégustation.*

*M&H*

## Menu du Meunier à 55€

Tour d'avocat, truite fumée, œufs de truite, 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

~

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

Velouté crémeux du moment, espuma de champignons	11€
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 sarasin	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, Ecrasé de pommes de terre,  
Frites, Légumes du moment

En vous souhaitant une bonne dégustation.

*M&H*

## Fromages

Faisselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)	7€
Époisses <i>ou</i> Comté <i>ou</i> 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 Toutenant (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)