



## *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 Bourguignon à 32 € :

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

Terrine tout cochon

~

Ballotine de Volaille, sauce Gaston Gérard

~

Parfait glacé au Marc de Bourgogne, sauce cassis

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15€

Steak haché et frites fraîches

2 boules de glaces au choix (chocolat, vanille ou fraise)

En vous souhaitant une bonne dégustation.

## Menu Tradition à 42€ :

Formule 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Oufs en meurette

*Ou*

Terrine tout cochon

*Ou*

Poireaux grillés, vinaigrette et condiment mimosa

~

Joue de bœuf confite et son jus de cuisson

*Ou*

Effiloché de lapin, jus au thym laurier et vin blanc

*Ou*

Pavé de sandre snacké, sauce beurre rouge

~

1 fromage au choix (Epoisses, Comté ou Bleu de Bresse)

~

Poire pochée, gel au sirop de poire, pain d'épices et sorbet cassis

*En vous souhaitant une bonne dégustation.*

*M&E*

## A la carte :

### Entrées

Poireaux grillés, vinaigrette et condiment mimosa	8€
Terrine tout cochon	11€
Oufs en meurette	14€
Traite fumée de Baïgorry en gravelax	16€
Fricassé d'escargots, champignons et poitrine fumée au vin du jura	17€

### Poissons

Quenelle de brochet, sauce homardine	20€
Cuisses de grenouilles (persillade, crème ou crème persillade)	23€
Paré de sandre snacké, sauce beurre rouge	24€
Pôchouse	32€

### Viandes

Effiloché de lapin, jus au thym laurier et vin blanc	24€
Ballotine de volaille, sauce Gaston Gérard	24€
Joue de bœuf confite et son jus de cuisson	25€
Contre filet de bœuf, sauce échalote	30€

*En vous souhaitant une bonne dégustation.*

*M&H*

## Fromages

Époisses <i>ou</i> Comté <i>ou</i> Bleu de Bresse	8€
Assiette de 3 fromages	13€

## Desserts maison

Dessert du moment	12€
Poire pochée, gel au sirop de poire, pain d'épices et sorbet cassis	13€
Tarte Tatin revisitée, jus de pomme-cannelle tiédi, glace brioche	14€
Baba au rhum, perles de coco au citron vert, sorbet piña colada	14€
Crème brûlée, façon tarte, ganache chocolat et glace vanille	15€

## 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.

Bon appétit !

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)