



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.

Menu du Moulin à 38€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Ou

Jambon persillé et sa chantilly à la moutarde à l'ancienne

~ ~ ~

Fruite en croûte d'herbes, riz et légumes grillés

Ou

Goue de bœuf, gratin dauphinois

~ ~ ~

Faisselle (supplément 5€) ou Assiette de 1 fromage (supplément 6€)

~ ~ ~

Fondant au chocolat, glace vanille

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 €

Steak haché et frites fraîches

Glace en duo : vanille-chocolat ou vanille-fraise

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

MJE

Menu Tradition à 59€

Formule 4 plats : Entrée + Poisson + Viande + Dessert

Foie gras de canard, brioche toastée, duo mangue et figue

~ ~ ~

Filet de Sandre, riz et légumes grillés

~ ~ ~

Tournedos de bœuf, sauce Porto, gratin dauphinois
(Option Rossini supplément 5€)

~ ~ ~

Faisselle (supplément 5€) ou Assiette de 1 fromage (supplément 6€)

~ ~ ~

Crème brûlée à l'anis de Flavigny

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

MJE

À la carte

Entrées

Oufs meurette	12 €
Jambon persillé et sa chantilly à la moutarde à l'ancienne	13 €
Oufs sauce Episses	14 €
Filet de queue de bœuf	14 €
6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé	9 €
12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé	16 €
Foie gras de canard, brioche toastée, duo mangue et figue	20 €

Poissons

Fruite en croûte d'herbes	27 €
Filet de Sandre	29 €
Pôchouse (<u>sur réservation à l'avance</u>)	32 €
Homard grillé (selon arrivage)	45 €

Accompagnement des poissons : riz / risotto / légumes grillés

Viandes

Burger (steak, bacon, oignon, fromage du moment), frites	24 €
Joue de bœuf	25 €
Suprême de volaille, sauce vin jaune et morilles	27 €
Sourideau, légumes vapeur, sauce gribiche	28 €
Tournedos de bœuf, sauce Porto (Option Rossini supplément 5€)	33 €

Accompagnement des viandes : gratin dauphinois / légumes grillés / frites

Tous les jeudis

Tête de veau, légumes vapeur, sauce gribiche	24 €
--	------

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

MJE

Plats végétariens

Tagliatelles à l'ail parmesan	19 €
Risotto butternut rôti	22 €

Fromages

Faisselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème)	5 €
Époisses <i>ou</i> Comté <i>ou</i> Brillat-Savarin	6 €
Assiette de 2 fromages	9 €
Assiette de 3 fromages	12 €

Desserts

Dessert du moment	12 €
Fondant au chocolat, glace vanille	12 €
Crème brûlée à l'anis de Flavigny	13 €
Poire pochée au vin blanc, sauce chocolat	14 €

Glaces

Coupe de glace 1 boule	3.50 €
Coupe de glace 2 boules	6.50 €
Coupe de glace 3 boules	9.50 €
Supplément chantilly	1.00 €

Les parfums seront à demander à notre équipe de salle.

Bon appétit !

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.
Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

MJE

Menu de la semaine

Formule 2 plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 21€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert = 25€

Les formules de la semaine sont proposées seulement le midi, les mardis, jeudis et vendredis.

Le menu est renouvelé chaque semaine.

Présentation de l'équipe :

Cuisine :

- Chef de cuisine : Noël Laligant
- Second de cuisine : Antoine Chauve
- Plonge : Marie-Christine Lysoy
Arsène Mathieu

Salle :

- Cheffe de salle : Maëva Laligant
- Apprenti : Emmy Euvrard

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.



Nos fournisseurs et producteurs locaux

Boucherie-charcuterie - Maison Chazal à Dole (39)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

Poissonnier - Maison Reynaud à Rungis (94)

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 Bêlicieuses 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)

Pomona à Chevigny Saint Saurer (21)

Transgourmet Bourgogne à Severnois (21)

Sodifragel à Demigny (71)

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.
Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

