

## POUR COMMENCER

Potage Parmentier, Noix Torréfiées et Croûtons | 14€

Pressé de Volaille de Bresse aux Fruits Secs, Crème au Miel de Fleur et Caramel | 14€

Gravlax de Truite au Poivre de Jamaïque, Pickles de Navets, Vinaigrette au Miso Blanc | 21€

Salade Pré aux Clercs, Betteraves Marinées, Pignons de Pin Torréfiés, Parmigiano AOP 22 mois, Croustillant d'Oignon, Croûtons, Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne | 15€

Gravlax de Truite : +7€ OU Poulet Fermier +6€

Noix de Bœuf Mariné Maison, Tartare d'Algues au Citron Confit et Sésame Grillé (Origine France) | 19€

Orecchiette à la Crème de Champignons, Copeaux de Parmesan et Huile d'Herbes | Entrée 16€ | Plat 22€

Tatin d'Oignons Roscoff et sa Compotée, Coulis au Porto | 11€

## EN BOURGOGNE

Le Cromesquis d'Escargots Dijonnais de chez Hervé Ménélot, Crème au Persil, Ail Noir | 24€

Les Œufs de la Ferme du Pontot :

En Meurette, Sauce au Vin Rouge, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris) | x2 - 16€ | x3 - 19€

A la Crème d'Epoisses Berthaut (Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette) | x 2 - 12€ | x3 - 15€

### Nos sauces Maison:

Sauce Moutarde à l'Ancienne | Sauce à L'Epoisses Berthaut (+3€)  
Sauce Meurette (+5€) | Sauce Crèmeuse aux Morilles (+8€)

### Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

## DE MER ET D'EAU DOUCE

Filet de Daurade Royale à la Plancha, Beurre Blanc Citronné, Garniture au Choix | 16€

Flétan en Croûte d'Ail Noir, Velours de Betterave au Vinaigre de Cidre, Jus au Umeboshi | 31€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

## UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Pavé de Cochon Rôti, Sauce Carbonnade, ≈ 160G (Origine France), Garniture au Choix | 16€

Magret de Canard IGP à l'Orange, Crème de Pandis, Sauce au Noilly Prat ≈200g (Origine France) | 29€

Le Classique Tartare de Bœuf  
Garniture au Choix (France) ≈ 180g | 19€

L'Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse », Sauce Crèmeuse à la Moutarde à L'Ancienne, Garniture au Choix ≈ 180g (France) | 24€

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème, Garniture au Choix (France)  
| 34€ Supplément Morilles | +8€

La Pièce du Boucher ≈ 200g (France)

Nos Plats Sont Servis avec Un Accompagnement de Votre Choix

### Un Accompagnement au Choix (+5€ par garniture supp.)

- *Frites Maison*
- *Riz Vénéré et Cébettes*
- *Tombée de Pousses d'Epinard au Beurre Noisette*
- *Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes*
- *Salade Verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon*
- *Gratin de Chou-Fleur à l'Emmental*

*La Farandole de garnitures à 20€ (un mix à déguster)*

## LES FROMAGES

Faisselle : Nature ou Coulis de Fruits de Saison ou Ail & Fines Herbes | 6€

Douceur de Brillat-Savarin Truffé, Miel au Paprika Fumé | 8€

Sélection de Fromages Affinés du Moment, Chutney de Fruits | 13€

## LES DESSERTS

Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »

Poire Pochée au Cassis de Bourgogne et Tonka, Gelée Poire et Coulis à la Crème de Cassis | 10€

Crème Brûlée Vanille, Pécans Caramélisées | 9€

Namelaka au Miel de Fleur, Cake et Crumble au Thym | 9€

Mousse au Chocolat Gianduia, Noisettes Torréfiées et Coulis au Cacao Amer | 10€

Pavlova Granny-Smith, Gel Gingembre et Crème Yuzu | 11€

La Fraîcheur de Fruits, Meringue Croquante | 9€

Le Café Gourmand | 13€

## GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, Caramel,

Sorbets : Cassis, Citron, Chocolat 72%, Mandarine/Citron Vert

x1 Boule 3,5€ | x2 boules 6,5€ | x3 boules 10€