

POUR COMMENCER

Potage Parmentier, Noix Torréfiées et Croûtons | 14€

Pressé de Volaille de Bresse aux Fruits Secs,
Crème au Miel de Fleur et Caramiel | 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 Ménelot, 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€

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 Panais,
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 Crémeuse 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 Gianduja, 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€

Nos sauces Maison:

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

Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup