POUR COMMENCER

Soupe Froide aux Petits Pois et à la Menthe,
Chèvre et Croûtons | 14€

Buratta, Fraises et Romarin | 14€

Gravlax de Truite à l'Ail des Ours | 16€

Salade Pré aux Clercs, Mosaïque d'Agrumes, Fenouil,
Herbes Fraîches, Orange, Pamplemousse,
Betterave, Radis, Aneth, Noisettes, Crème au Yaourt et
Vinaigrette au Sirop d'Erable | 15€

Le Traditionnel Jambon Persillé,
Crème Moutarde à l'Ancienne | 14€

Orecchiette à la Crème de Champignons Truffée
Copeaux de Parmesan | Entrée 17€

EN BOURGOGNE

Les Escargots en Persillade,
Nuage de Cancoillotte | 16€

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 Crémeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides:
Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

DE MER ET D'EAU DOUCE

Filet de Daurade à la Plancha, Sauce Noilly Prat
Garniture au Choix | 22€

Filt de Turbot à la Grenobloise | 34€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Paleron de Cochon, Sauce Carbonnade,
≃ 160G (Origine France), Garniture au Choix | 19€

Burger Bourguignon, Pain et Ketchup de Cassis, Epoisses,
Steak Haché Charolais (France), Tomate, Salade | 18€

Magret de Canard, Jus à l'Orange, Velours de Carotte, ≃160g
(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***
- ***Pépinettes et Crème aux Agrumes***
- ***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€

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

LES DESSERTS

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

Nage de Fraises, Sirop de Citron Vert et Meringue
Croquante | 10€

Financier Pistache Griottes | 10€

Nuance de Chocolat, Ganache au Chocolat au Lait,
Sorbet Chocolat 72%, Crumble Cacao | 11€

Riz au Lait, Caramel Beurre Salé Cacahuètes | 9€

Tartelette Citron-Menthe | 9€

Le Café Gourmand | 13€

GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, Caramel, Cacahuètes
Sorbets : Cassis, Citron, Chocolat 72%,
Fraises, Framboises

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