

MENU ST VALENTIN

Servi du 14 février au soir jusqu'au 18 février inclus

46 € / pers

Amuse-bouche

∞

Terrine de foie gras de canard 'maison, chutney de fruits d'hiver, toast tiède

∞

St Pierre grillé, écume de la mer et risotto crémeux

∞

Filet de canette au cacao et épices chaudes,
purée de patates douces

∞

Petit pot de crème velours de chocolat Extra Bitter
et macaron à la framboise

∞

Mignardises

Menu l'Annexe 24 €

Ce menu est à 29 € avec fromage et dessert

Amuse bouche

~

Œuf en meurette en verrine, croûton aillé

Eggs in red wine sauce and garlic croutons

ou

Soupe de butternut, crème fouettée au goût de lard, éclats de marron

Butternut soup with whipped bacon-cream and pieces of chestnut

ou

Terrine de sanglier aux noisettes, chutney de poires et clémentines

Wild boar terrine served with a pear and clementines chutney

~

Coq au vin, pâtes fraîches

Coq au vin served with fresh pasta

ou

Picatta de veau au fromage et jambon cru, galette de pommes de terre

Veal picatta with cheese and raw ham served with mashed potatoes

ou

Brandade de morue, salade verte

Brandade of cod served with lettuce

~

Riz au lait au caramel beurre salé, petit sablé breton

Rice pudding with caramel salted butter and a breton biscuit

ou

Mousse de chocolat blanc au spéculoos, coulis de fruits rouges

White chocolate mousse with spiced biscuit and red fruit coulis

ou

Assiette de 2 fromages frais ou affinés du moment

- **Merci de bien vouloir choisir votre dessert en début du repas** -

MENU ENFANT 10 € (-12 ans)

Filet de poisson du marché ou émincé de blanc de volaille,

crêpe au sucre ou un fromage blanc ou

une boule de glace et un verre de

sirop ou de multifruits

Menu Les Chais 32 €

Ce menu est à 37 € avec fromage et dessert

Amuse bouche

~

Nems aux 'Escargots de Bourgogne', crème aillée

Nems with Burgundy snails served with a garlic cream

ou

Foie gras poêlé à l'aigre-doux de pommes

Warm foie gras with sweet and sour apple

ou

6 huîtres Spéciales no. 3 Gillardeau* (supp. 3 €)

6 Oysters Gillardeau

~

Carré d'agneau en croûte d'épices, purée de panais

Rack of lamb crusted with spices served with mashed parsnips

ou

Tournedos de biche au foie gras, jus au poivre

et purée de céleri-rave (supp. 4 €)

Tournedos of hind with foie gras and gravy with pepper served with a puree of celeri

ou

Noix de St Jacques poêlées, émulsion de coquillages,

purée de topinambours

Scallops served with artichokes

~

Dôme chocolat-griottes

Dome of chocolate and Morello cherries

ou

Tiramisu aux marrons glacés

Tiramisu of caramelised chestnuts

ou

Café Gourmand (supp. 2 €)

ou

Assiette de 3 fromages frais ou affinés du moment

- **Merci de bien vouloir choisir votre dessert en début du repas** -

*selon arrivage

Menu du Marché

Servi tous les midis du mardi au vendredi, sauf jours fériés

FORMULES

Entrée + Plat / Plat + Dessert (ou café gourmand supp 2€)	13
Entrée + Plat + Dessert (ou café gourmand supp 2€)	16,50

Les Grandes Salades

*Salade au foie gras et magret de canard fumé <i>Salad with foie gras and smoked duck breast</i>	18
*Salade de croustillants d'Epoisses de Bourgogne chauds <i>Salad of warm crusty Burgundy cheese 'Epoisses'</i>	14

Les Suggestions

*Tête de veau en cocotte, sauce gribiche	16
* Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau par nos soins (servi avec frites et salade verte) <i>Charolais beef tartare prepared by hand (served with fries and salad)</i>	18
*Entrecôte Charolaise (300 gr) grillé, beurre Maître d'Hôtel <i>Grilled Charolais rib steak (300 gr.) served with Maitre d'Hotel butter</i>	24

Arrivages du Moment

Les huîtres Spéciales no 3 GILLARDEAU

Servi avec du pain de seigle, du beurre, du citron et du vinaigre aux échalotes

Les 6	18
Les 9	25
Les 12	30

ENTREES

Œuf en meurette en verrine, croûton aillé <i>Eggs in red wine sauce and garlic croutons</i>	10
Soupe de butternut, crème fouettée au goût de lard, éclats de marron <i>Butternut soup with whipped bacon-cream and pieces of chestnut</i>	10
Terrine de sanglier aux noisettes, chutney de poires et clémentines <i>Wild boar terrine served with a pear and clementines chutney</i>	10
Nems 'd'Escargots de Bourgogne', crème aillée <i>Nems of Burgundy snails served with a garlic cream</i>	14
Foie gras poêlé à l'aigre-doux de pommes <i>Warm foie gras with sweet and sour apple</i>	16

PLATS

Coq au vin, pâtes fraîches <i>Coq au vin served with fresh pasta</i>	14
Picatta de veau au fromage et jambon cru, galette de pommes de terre <i>Veal picatta with cheese and raw ham served with mashed potatoes</i>	14
Brandade de morue, salade verte <i>Brandade of cod served with lettuce</i>	14
Carré d'agneau en croûte d'épices, purée de panais <i>Rack of lamb crusted with spices served with mashed parsnips</i>	20
Tournedos de biche au foie gras, jus au poivre et purée de céleri-rave <i>Tournedos of hind with foie gras and gravy with pepper served with a puree of celeri</i>	26
Noix de St Jacques poêlées, émulsion de coquillages, purée de topinambours <i>Scallops served with artichokes</i>	22

FROMAGES

Trois fromages du moment, petite salade verte	7,50
Croustillants d'Epoisses de Bourgogne, jeunes pousses à l'huile de noix	7,50
Fromage blanc nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges	4,00

DESSERTS

Riz au lait au caramel beurre salé, petit sablé breton <i>Rice pudding with caramel salted butter and a breton biscuit</i>	7
Mousse de chocolat blanc au spéculoos, coulis de fruits rouges <i>White chocolate mousse with spiced biscuit and red fruit coulis</i>	7
Dôme chocolat-griottes <i>Dome of chocolate and Morello cherries</i>	8
Tiramisu au marrons glacés <i>Tiramisu of caramelised chestnuts</i>	8
Café Gourmand	10