

Les entrées froides

<i>Salade d'automne aux raisins, pommes et grattons</i>	8.50 €
<i>Pressé de cochon</i>	
<i>à la graine de moutarde et sa vinaigrette d'estragon(8,9)</i>	9.00 €
<i>Jambon cru artisanal (3)</i>	15.00 €
<i>Boucherie « Aurélie Blondeau Etang sur Arroux »</i>	
<i>Saumon fumé maison au bois de hêtre (1,2)</i>	19.00 €
<i>Foie gras de canard, chutney ananas (1,9)</i>	19.00 €

Les entrées chaudes

<i>Feuilleté d'œufs pochés à la crème de pleurotes (1,2,4,9)</i>	9.00 €
<i>Soupe de poissons, sa rouille et ses croutons (2,6)</i>	11.00 €
<i>Potage de légumes</i>	8.00 €
<i>Œufs en meurette (1,4,9) 2 pièces</i>	10.00 €
<i>Œufs en meurette (1,4,9) 3 pièces</i>	13.00 €
<i>Les 06 escargots de bourgogne (2,3)</i>	10.00 €
<i>Les 12 escargots de bourgogne (2,3)</i>	19.00 €
<i>Cassolette d'escargots aux poireaux et l'Époisses (3,9)</i>	13.00 €
<i>Omelette aux herbes, et sa salade (4)</i>	11.50 €

Poissons

<i>Poisson du moment sauce coriandre citron gingembre (6)</i>	14.00 €
<i>Aile de raie poêlée aux câpres (1,2,6)</i>	14.00 €
<i>Filet de Sandre au basilic (2,)</i>	24.00 €
<i>Filet de dorade royale aux coques au Chardonnay (2,5,6,9)</i>	17.00 €

Entrées et Plats végétarien

<i>Salade d'automne aux raisins, pommes, haricots verts</i>	8.50 €
<i>Feuilleté d'œufs pochés à la crème de pleurotes</i>	9.00 €
<i>Salade panachée</i>	7.00 €
<i>L'assiette de légumes (2)</i>	8.00 €
<i>La grande assiette de légumes (2)</i>	9.50 €
<i>Omelette aux herbes, petite salade (4)</i>	11.00 €

Les viandes et volailles

Steak de Charolais sauce Marchand de vin (2,9)	(180 g)	16.00 €
	(250g)	20.00 €
Blanquette de volaille avec ses légumes de saison (2,9,12)		14.00 €
Ris de veau flambé au cognac (2,9)		28.00 €
Grenadin de veau au Porto (2,9)		21.00 €
Tartare de Charolais (200g) au couteau, (4)		
Pommes frites et salade		27.00 €
Filet de bœuf Charolais aux trompettes (200g) (9)		35.00 €
Entrecôte de charolais (350 g) (2,9)		30.00 €
non parée, non dégraissée, Sauce béarnaise		

Les fromages (2)

Assiette de fromages :

3 fromages : 7.00 €, 5 fromages, 10.00 €, 7 fromages, 12.00 €	
Fromage blanc à la crème (2)	7.00 €

Menu végétarien à 26.00 €

(Entrée, plat, fromages et dessert)

Ou 22.50 € (entrée, plat, fromages ou dessert)

Salade d'automne aux raisins, pommes, haricots verts Ou

Feuilleté d'œufs pochés à la crème de pleurotes

Ou Salade panachée Ou Potage

+++++

Feuilleté chaud de légumes ou Assiette de légumes

Ou Omelette aux herbes, et sa salade

+++++

Fromage blanc à la crème ou assiette des 3 fromages

++++

Dessert

Supplément : 6 € pour tout menu partagé, Supplement: 6 € for any shared menu, Zuschlag: 6 € für jedes gemeinsame Menü

Les numéros correspondent aux allergènes contenus dans chaque plat, The numbers correspond to the allergens contained in each dish, Die Zahlen entsprechen den in den Speisen enthaltenen Allergenen