

# Menu Terroir à 39 €

## Notre choix d'entrées :

6 Escargots de Bourgogne en coquilles, beurre à l'ail

Velouté de Potimarron, Chantilly de châtaignes et chips de Lard fumé

Terrine de Chevreuil Maison, crudités et condiments

Œufs de la ferme du Pontot en cocotte, crème à l'Epoisses

Saumon Fumé de l'Auberge, crème au citron vert

---

## Notre choix de plats :

Entrecôte sauce dijonnaise, Pommes de Terre Frites

Pavé de Cerf aux airelles, marrons au jus et flan de Butternut

Quenelle maison de volaille "Mairet" façon forestière

Filet de Sandre Rôti sauce "Pouchoise"

---

## Avant le dessert (+ 7 €) :

Assiette de Fromages Affinés avant dessert ou  
Faisselle aux herbes ou au coulis de fruits rouges

---

## Pour Terminer :

Tarte aux fruits frais

Parfait Marc de Bourgogne, coulis de fruits rouges

Coupe Vigneronne sorbet cassis et crème de cassis

Ile flottante, Caramel au Beurre salé

Crème Brulée à la mandarine

Viennois au chocolat, Biscuit aux noisettes