

Notre Carte:

Les Entrées:

Escargots De Bourgogne en Coquille : La Douzaine 18€ / les 6 Escargots	12 €
Œufs de la ferme du Pontot en Cocotte et crème d'Epoisses	15 €
Terrine de Chevreuil Maison, crudités et condiments	15 €
Saumon Fumé de l'Auberge, crème au citron Vert	18 €
Risotto de coquilles Saint – Jacques au Parmesan	24 €
Velouté de potimarron, Chantilly de châtaignes , chips de lard fumé	15 €
Foie gras poêlé en escalope, confiture de vin, et poire rôtie	26 €

Les Plats:

Entrecôte sauce Dijonnaise (350 Gr), garniture de saison	29 €
Magret de Canard rôti, Jus au pain d'Epices	26 €
Pavé de cerf aux aïelles, marrons au jus et flan de Butternut	23 €
Filet de Sandre Rôti Sauce "Pouchoise"	23 €
Volaille "Mairet" en quenelle maison façon Forestière	22 €
Noix de ris de veau braisées aux Morilles	30 €
<hr/>	
Notre sélection de fromages affinés	10 €
Faiselle Nature ou au Coulis de Fruits Rouges	7 €

Les Desserts:

Tarte aux fruits	9 €
Parfait au Marc de Bourgogne, coulis de fruits rouges	9 €
Coupe vigneronne (Sorbet cassis et crème de cassis)	9 €
Crème Brûlée à la Mandarine	9 €
Ile Flottante, Caramel au beurre salé	9 €
Viennois au Chocolat Biscuit aux Noisettes	9 €

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine Française. Les autres viandes de L'UE.

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes, consultez notre tableau des allergènes