

Notre Menu à 39 €

Notre choix d'entrées :

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

Râble de lapereau et chèvre croustillant en salade, quelques trompettes de la mort

Œufs de la ferme du Pontot en meurette traditionnelle au Pinot noir

Croustade de grenouilles désossées, façon Bressane

Notre choix de plats :

Entrecôte sauce au poivre, Pommes de Terre Frites

Bœuf Bourguignon en cuisson traditionnelle, gratin Dauphinois

Suprême de pintade "Maison Mairé", au miel et gingembre

Dos de cabillaud rôti , sauce Vierge, tartelette aux légumes

Avant le dessert (supplément 7 €):

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

Pour Terminer :

Tarte aux fruits du moment

Parfait Marc de Bourgogne, coulis de fruits rouges

Coupe Vigneronne sorbet cassis et crème de cassis

Délice au chocolat, caramel beurre salé

Feuilleté aux fraises, crème Chantilly à la vanille

Crème Brulée à la chicorée

*N.B. Nos viandes bovines et nos volailles sont Nées, élevées et abattues en France.
Consultez notre tableau de allergènes, affiché à l'entrée et disponible sur demande*