

## Notre Carte:

### Les Entrées:

Escargots de Bourgogne en Coquille : La Douzaine 18 € / les 6 Escargots	12 €
Œufs de la ferme du Pontot, Meurette traditionnelle au Pinot Noir	15 €
Croustade de grenouilles désossées façon Bressane	18 €
Râble de lapereau farci aux trompettes et chèvre croustillant en salade	19 €
Poêlée de Gambas, bouquet de roquette, vinaigrette à la tomate séchée	24 €
Foie gras poêlé en escalope, confiture de vin et poire rôtie	26 €

### Les Plats:

Entrecôte sauce au poivre, Pommes de Terre frites	27 €
Suprême de pintade "Maison Mairet", au miel et Gingembre	26 €
Bœuf Bourguignon en cuisson traditionnelle, gratin Dauphinois	24 €
Dos de cabillaud rôti, sauce vierge, tartelette aux légumes	24 €
Noisettes d'agneau, légumes du soleil en compotée, jus au thym	30 €
Noix de ris de veau braisée aux morilles	30 €

### Les Fromages:

Notre sélection de fromages affinés	10 €
Faiselle Nature ou au Coulis de Fruits Rouges	7 €

### Les Desserts:

Tarte aux fruits des moments	9 €
Parfait au Marc de Bourgogne, coulis de fruits rouges	9 €
Coupe vigneronne (Sorbet cassis et crème de cassis)	9 €
Tiramisu maison traditionnel aux fraises	9 €
Délice au chocolat, caramel au beurre salé	9 €
Crème Brulée à la chicorée	9 €

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française,  
(Nées, élevées et abattues). Agneau né, élevé et abattu en NZ.

Consultez notre liste d'allergènes.