

**Menu à 28€**

(entrée, plat, fromage ou dessert)

(Possibilité fromage et dessert supp 6€)

**Accord mets et vins 40€**

*Un kir (autres apéritifs supp 2€), un verre de Bourgogne aligoté, un verre de Bourgogne côtes du Couchois*

**Entrées (à la carte 12€)**

*Tarte fine poire Roquefort*

**ou**

*Crèmeux de pomme de terre et poireaux aux noix de St Jacques, comté et vin du jura (supplément 6 €)*

**ou**

*Cassolette d'escargots, crème à l'ail des ours*

**Plats (à la carte 23€)**

*Demi magret de canard à l'orange*

**ou**

*Filet de dorade en croûte d'herbe, crème de chorizo*

**ou**

*Cuisse de lapin à la moutarde de Dijon*

**ou**

*Parmentier de Joue de Boeuf sauce Grand veneur*

**Fromages / Dessert**

*Assiette de 4 fromages affinés ( à la carte 6€)*

**ou**

*fromage blanc (nature, crème ou coulis) ( à la carte 4€)*

**ou**

*Carte des dessert*

*Nos viandes bovines sont d'origine française PRIX NET*

*Tous nos plats sont faits maison*



## **CARTE DES DESSERTS (à la carte 12€)**

*Aumônière de fruits, crème d'amande et coulis de fruit rouge*

***ou***

*Tiramisu spéculoos, caramel*

***ou***

*Amanite du Mont Rome  
(meringue, glace vanille, spéculoos, coulis de fruits rouges)*

***ou***

*Mille-feuille au chocolat*

*Tous nos desserts sont faits maison*