

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€)

*Tartine Bourguignonne et sa croquante de salade (possible végétarienne)
(pain, gelée de cassis, Epoisses, jambon cru du morvan)*

ou

Oeufs pochés en meurette (possible végétarien)

ou

Cassiolette d'escargots, crème à l'ail des ours

ou

Médailillon de truite rose mousseline aux herbes, sauce mayonnaise

Plats (à la carte 23€)

Coq au vin

ou

Filet de poisson du moment, sauce à l'aligoté

ou

Cuisse de canard confite sauce cidre et miel

ou

Filet de bœuf sauce poivre (supplément 6€/à la carte 27€)

Fromages / Dessert

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

ou

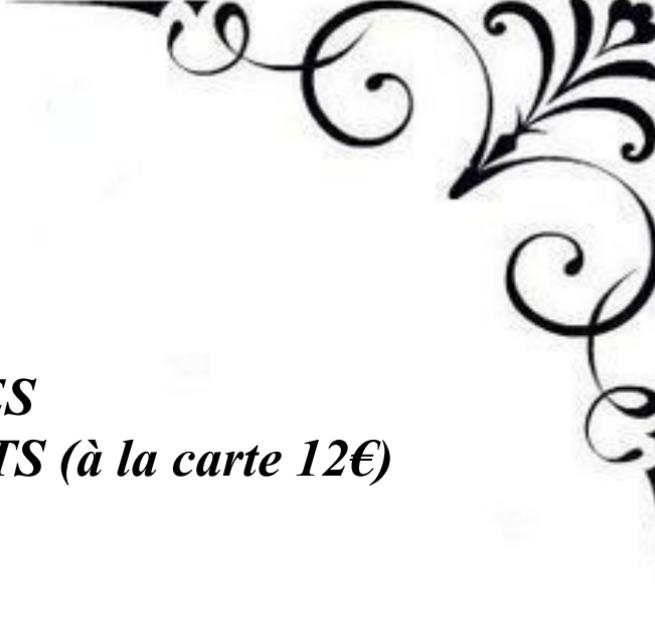
fromage blanc (nature, crème ou coulis) (à la carte 4€)

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€)***

Tartelette chocolat, vanille et caramel

ou

Verrine crème citron et fruits rouge

ou

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

ou

Nougat glacé, coulis de fruits rouges



Tous nos desserts sont faits maison