

**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**

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

**ou**

Médaillon 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*