Côté Cuisine

Toute notre carte est faite maison

Les 14 allergènes suivants sont susceptibles d'entrer dans la composition de notre carte : Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lactose, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin, Dioxyde de soufre et sulfites.

Entrées

Œufs bio du Bois de la Dame en Meurette au ratafia d'Irancy *Poached eggs in red wine sauce and Ratafia from Irancy*	10 €
Sizaine d'escargots de Bourgogne en cassolette *Six Burgundy snails*	9 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette *Dozen Burgundy snails*	17 €
Terrine de cochon, Moutarde Fallot et condiments Pork pâté, Fallot mustard and condiments	9 €
Harengs marinés, pdt grenailles et condiments Marinated herrings, baby potatoes and condiments	9 €

Plats

Filet de saumon grillé, butternut en deux façons et sauce au Noilly *Grilled salmon fillet, butternut squash prepared two ways, and Noilly sauce*	20 €
Magret de canard grillé sur peau, polenta crémeuse, brocolis et jus corsé *Grilled duck breast, creamy polenta, broccoli and full-flavoured gravy*	20 €
Jambon de Montgré à la Chablisienne, riz de camargue *Montgré ham, Chablis-style sauce, Camargue rice*	20 €
Bourguignon de joues de boeuf, frites fraîches *Beef cheek bourguignon, freshly cut chips*	20 €
Frites fraîches *Freshly cut chips*	5 €
Salade verte G*reen salad*	3 €

Sélection du moment

Accords imaginés pour vous par Thomas Bouriquet « Les Fromages de Thomas » et le chef, autour des vins du Soufflot.

Brillat Savarin – 30Gr		2.5 €
Buche Cendrée – 30Gr		3.5 €
Reblochon d'été – 30Gr		3.5 €
Accord conseillé : Côte *d'Auxerre Grand Roche, C et C La Vallée 15cl*	*8 €*	
Chaource fermier– 30Gr		3 €
Langres – 30Gr		3 €
Soumaintrain – 30Gr		3 €
Accord conseillé : *Irancy William Charriat 15 cl*	*8 €*	
Tomme de brebis– 30Gr		3.5 €
Accord conseillé : Saint Bris Cave de Bailly 15cl	*7 €*	

Desserts

Mousse Chocolat, praliné noisette, chantilly et streuzel chocolat praliné *Chocolate mousse, hazelnut praline, whipped cream and chocolate praline streusel*	9 €
Figue rôtie au miel, figue fraîche, crumble amande et sorbet prune *Roasted fig with honey, fresh fig, almond crumble and plum sorbet*	9 €
Crème caramel aux œufs bio, caramel citron et Coscoll *Organic egg crème caramel with lemon caramel and Coscoll*	9 €
Banana du Soufflot : Glaces vanille et caramel, bananes caramélisées et chantilly vanille *Banana du Soufflot : Vanilla and caramel ice cream, caramelised bananas and vanilla whipped cream*	9 €