

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 <i>Poached eggs in red wine sauce and Ratafia from Irancy</i>	10 €
Sizaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Six Burgundy snails</i>	9 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Dozen Burgundy snails</i>	17 €
Terrine de cochon, Moutarde Fallot et condiments <i>Pork pâté, Fallot mustard and condiments</i>	9 €
Harengs marinés, pdt grenailles et condiments <i>Marinated herrings, baby potatoes and condiments</i>	9 €

Plats

Filet de saumon grillé, butternut en deux façons et sauce au Noilly <i>Grilled salmon fillet, butternut squash prepared two ways, and Noilly sauce</i>	20 €
Magret de canard grillé sur peau, polenta crémeuse, brocolis et jus corsé <i>Grilled duck breast, creamy polenta, broccoli and full-flavoured gravy</i>	20 €
Jambon de Montgré à la Chablisienne, riz de camargue <i>Montgré ham, Chablis-style sauce, Camargue rice</i>	20 €
Bourguignon de joues de boeuf, frites fraîches <i>Beef cheek bourguignon, freshly cut chips</i>	20 €
Frites fraîches <i>Freshly cut chips</i>	5 €
Salade verte <i>Green salad</i>	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 : Bourgogne Aligoté Domaine Giraudon	6 €
Chaource fermier – 30Gr	3 €
Langres – 30Gr	3 €
Soumaintrain – 30Gr	3 €
Accord conseillé : Irancy Benoit Cantin 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 <i>Chocolate mousse, hazelnut praline, whipped cream and chocolate praline streusel</i>	9 €
Poire pochée, crumble cannelle et crémeux au praliné <i>Poached pear, cinnamon crumble and praline cream</i>	9 €
Crème caramel aux œufs bio, caramel citron et Coscoll <i>Organic egg crème caramel with lemon caramel and Coscoll</i>	9 €
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille <i>French bread pudding, salted caramel and vanilla ice cream</i>	9 €