

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 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 €
Gravelax de Saumon mariné (80Gr), crème aneth et citron vert, condiments <i>Marinated salmon gravlax (80g), dill and lime cream, condiments</i>	11 €
Terrine de Foie gras au Cognac et poivre 5 baies (80Gr), compotée oignons rouges et crème de cassis de Bourgogne 18 € Foie gras terrine with cognac and five-peppercorn blend, red onion compote and Burgundy blackcurrants	

Plats

Magret de canard, sauce aux poivres 5 baies et gratin dauphinois <i>French IGP duck breast, five-peppercorn sauce and gratin dauphinois</i>	20 €
Chou farci à ma façon: veau et cochon; quenelle de crème fraîche de Bresse (25 Mins) <i>Cabbage stuffed my way (veal and pork); Bresse crème fraîche quenelle</i>	20 €
Filet de Cabillaud, déclinaison de choux-fleurs et sauce à la clémentine <i>Cod fillet, cauliflower variations and clementine sauce</i>	22 €
Bourguignon de joues de boeuf, frites fraîches <i>Beef cheek stew with fresh fries</i>	20 €
Salade verte (<i>Green salad</i>)	3 €
Frites fraîches (<i>Fresh fries</i>)	5 €

Fromages

Assiette de 3 fromages doux <i>Plate of 3 mild cheeses</i>	8 €
Assiette de 3 Fromages affinés <i>Plate of 3 mature cheeses</i>	10 €
Assiette de 6 fromages Mixtes à partager <i>Plate of 6 Mixed cheeses to share</i>	18 €

Desserts

Mousse Chocolat, praliné noisette/amande, chantilly mascarpone et streusel <i>Chocolate mousse, hazelnut/almond praline, mascarpone whipped cream and streusel</i>	9 €
Baba à la mandarine Napoléon, crémeux clémentine <i>Mandarin Napoleon baba with clementine cream</i>	9 €
Fontainebleau, poire pochée hibiscus et crumble au sarrazin <i>Fontainebleau, poached pear with hibiscus and buckwheat crumble</i>	9 €
Nougat glacé, coulis fruits rouges et nougatine fruits secs <i>Frozen nougat, red fruit coulis and dried fruit nougatine</i>	8 €
Irish Coffee : Café expresso, blended whisky et chantilly mascarpone Espresso coffee, blended whisky and mascarpone whipped cream	8 €