

# *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>	8 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Dozen Burgundy snails</i>	15 €
Poireaux Vinaigrette, jambon persillé et condiments <i>Leek vinaigrette, parsley ham and condiments</i>	9 €
Terrine de cochon et foie de volaille, moutarde Fallot et condiments <i>Pork and poultry liver terrine with Fallot mustard and condiments</i>	9 €

## Plats

---

Pièce de boeuf, frites fraîches et sauce au poivre 5 baies <i>Cut of beef with fresh fries and 5-berry pepper sauce</i>	20 €
Saucisse d'agneau de la ferme de Clavisy, polenta et jus corsé au cumin <i>Lamb sausage from Clavisy farm, polenta and spicy cumin jus</i>	22 €
Jambonnette de volaille façon Gaston Gérard, purée de céleri et tuile de comté <i>Gaston Gérard-style chicken shank, celery purée and Comté cheese tuile</i>	18 €
Filet de saumon à l'unilatéral, sauce à l'oseille et riz de camargue <i>Unilateral salmon fillet, sorrel sauce and Camargue rice</i>	18 €
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>	11 €
Assiette de 6 fromages Mixtes à partager <i>Plate of 6 Mixed cheeses to share</i>	18 €
Faisselle, crème de Bresse, coulis aux fruits <i>Faisselle, fresh cream, fruit coulis</i>	8 €

## Desserts

---

Baba au rhum, Crémeux passion et chantilly mascarpone <i>Rum baba, passion fruit cream and mascarpone whipped cream</i>	9 €
Choux craquelin cacao, glace vanille et sauce chocolat <i>Cocoa cracker puffs with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	9 €
Cheesecake aux agrumes, crémeux citron et granola <i>Citrus Cheesecake, lemon cream and granola</i>	9 €
Affogato Vanille, chantilly mascarpone et sauce chocolat <i>Vanilla affogato with mascarpone whipped cream and chocolate sauce</i>	5 €
Affogato Caramel fleur de sel, chantilly mascarpone, sauce caramel et chouchous <i>Caramel affogato with fleur de sel, mascarpone whipped cream, caramel sauce and chouchous</i>	5 €