

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> | 14 € |
| Terrine de Campagne au chardonnay <i>Country terrine with chardonnay</i> | 8 € |
| Oeufs mayonnaise au lard, pickles et herbes <i>Egg mayonnaise with bacon, pickles and herbs</i> | 8 € |

Plats

| | |
|--|------|
| Trois Œufs bio en Meurette au Ratafia d'Irancy, <i>Three Poached eggs in red wine sauce and Ratafia from Irancy</i> | 17 € |
| Filets de Poisson grillé sur peau, petits pois en deux façons, pickles d'oignons rouges <i>Grilled fish fillets on the skin, peas two ways, red onion pickles</i> | 19 € |
| <i>Salade Caesar du Soufflot</i> <i>Soufflot Caesar (salad, tomato, breaded chicken, garlic croutons)</i> | 20 € |
| Tartare de Boeuf Charolais au couteau, pommes paille <i>Charolais beef tartare with knife and straw potatoes</i> | 22 € |

Fromages Maison Le Roux

| | |
|---|------|
| 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 fraîche, coulis aux fruits ou fines herbes <i>Faisselle, fresh cream,</i> | 8 € |

Desserts

| | |
|--|-----|
| Baba au rhum, chantilly mascarpone , <i>Rum baba with mascarpone whipped cream</i> | 9 € |
| Fontainebleau, compotée de rhubarbe et crumble aux amandes <i>Fontainebleau, rhubarb compote and almond crumble</i> | 9 € |
| Ile flottante à la praline rose, crème anglaise à la vanille <i>Floating island with pink praline and vanilla custard</i> | 9 € |
| Sunday caramel : glace au yaourt, caramel au beurre salé, cacahuètes grillées <i>Sunday caramel : yoghurt ice cream, salted butter caramel, roasted peanuts</i> | 9 € |