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 €
Pâté en croûte au cochon, Moutarde Fallot et condiments Pork pâté in a crust with Fallot mustard and condiments	10 €
Salade Parisienne : Jambon de Montgré, comté 18 mois, pickles, tomates, champignons Parisian Salad : Montgré ham, 18-month-aged Comté cheese, pickles, tomatoes, mushrooms	12 €

Plats

Filet de saumon grillé, vierge de tomates cerises (garniture froide) *Grilled salmon fillet, with a cherry tomato salad (cold accompaniment)*	20 €
Tartare de boeuf Charolais au couteau parmesan/tomates séchées, pomme pailles *Hand-chopped Charolais beef tartare, with straw potatoes*	24 €
Jambon de Montgré à la Chablisienne, riz de camargue *Montgré ham, Chablis-style sauce, Camargue rice*	20 €
Bourguignon de joues de boeuf, frites fraîches taillées au couteau *Beef cheek bourguignon, fresh chips cut by hand*	20 €
Frites fraîches taillées au couteau *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 €
Crottin du Morvan – 30Gr		3.5 €
Reblochon d'été – 30Gr		3.5 €
Accord conseillé : Côte *d'Auxerre Grand Roche, C et C La Vallée 12cl*	*7 €*	
Chaource fermier– 30Gr		3 €
Langres – 30Gr		3 €
Soumaintrain – 30Gr		3 €
Accord conseillé : *Irancy William Charriat 12 cl*	*7 €*	
Tomme de brebis– 30Gr		3.5 €
Accord conseillé : Saint Bris Cave de Bailly 12cl	*7 €*	

Desserts

Mousse Chocolat, praliné noisette, chantilly et streuzel chocolat praliné *Chocolate mousse, hazelnut praline, whipped cream and chocolate praline streusel*	9 €
Duo de prunes rôties, crumble amande et glace vanille *Roasted plums, almond crumble and vanilla ice cream*	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 €