

# *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 €
Gravelax de Poissons, crème aneth, concombre et fenouil <i>Fish Gravelax with dill, cucumber and fennel cream</i>	11 €

## Plats

---

Bourguignon de joues de bœuf, grenailles rôties <i>Bourguignon of beef cheeks, roasted potatoes</i>	18 €
Gravelax de poissons, crème aneth, fenouil et concombre, pommes Pont-Neuf <i>Gravelax of fish, dill, fennel and cucumber cream, Pont-Neuf potatoes</i>	19 €
Jambonnette de canard confit, purée de pommes de terre façon robuchon et jus corsé <i>Duck confit, robuchon-style mashed potatoes and full-bodied jus</i>	20 €
Filet mignon de cochon roulé au lard, tian de légumes et crumble au parmesan <i>Filet mignon of pig rolled in bacon, vegetable tian and parmesan crumble</i>	18 €

## 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, fruit or herbal coulis</i>	8 €

## Desserts

---

Baba au rhum, Pommes caramélisées, chantilly mascarpone , <i>Rum baba with mascarpone whipped cream</i>	9 €
Tartelette amandine à la figue, chantilly mascarpone et figues pochées <i>Fig tartlet amandine with mascarpone whipped cream and poached figs</i>	9 €
Riz au lait, compotée de prunes et pistaches torréfiées <i>Rice pudding, plum compote and roasted pistachios</i>	9 €
Crème caramel aux œufs bio du Bois de la Dame, caramel citronné <i>Organic egg caramel cream from Bois de la Dame, lemon caramel</i>	9€