

MENU CARTE À 47 €

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, FROMAGES OU DESSERT

HORS SUGGESTIONS

LES ENTRÉES 14 €

RAGOÛT D'ESCARGOTS À L'ÉMULSION D'HERBES FRAÎCHES

JAMBON PERSILLÉ DU MORVAN, SALADE DE POMMES RATTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

TARTARE DE DORADE SAUVAGE, MOUSSELINE D'AUBERGINES
ET CHIPS DE LÉGUMES (**SAVEUR LÉGÈRE**) (SUPPLÉMENT DE 3 €)

POÊLÉE DE GIROLLES ET POUSSÉS DE PISSENLIT,
ŒUF POCHÉ AU JUS VINAIGRÉ

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF CHAROLAIS ET TARTARE DE LÉGUMES

LES PLATS 28 €

CABILLAUD GRILLÉ, LÉGUMES ENTIERS ET SAUCE VIERGE

TURBOT POCHÉ, EMBEURRÉE DE CONCOMBRE ET RADIS À LA CORIANDRE,
ASPERGES VERTES (**SAVEUR LÉGÈRE**)

FAUX-FILET DE CHAROLAIS, PANISSE
ET OIGNONS ROUGES CONFITS AU JUS ET BALSAMIQUE

RIS DE VEAU BRAISÉ, POMMES DE TERRE GRILLÉES
ET ARTICHAUTS BARIGOLE (SUPPLÉMENT DE 7 €)

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT FROTTÉE AUX ÉPICES ET RÔTIE,
BLETTES ET DUXELLES DE GIROLLES

LES DESSERTS OU PLATEAU DE FROMAGES (ALLÉOSSE) 10 €

BABA AU RHUM ET VANILLE, ARLETTE CARAMÉLISÉE

SOUPE DE MANGUE À L'ALOÉ VERA ET SORBET CITRON VERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT « ARAGUANI », SORBET VANILLE (10 MN DE CUISSON)

COMME UN PARIS- BREST, CRÈME VANILLE ET FRAISES GARIGUETTE

PÊCHE BLANCHE FOURRÉE À LA CRÈME DE PÊCHE, ET MACARON

CAFÉ GOURMAND

NOS VIANDES SONT ISSUES DE BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES DANS L'UNION EUROPÉENNE

LES SUGGESTIONS DU JOUR

MÉDAILLONS DE POULPE ET HOMARD, COQUILLAGES FARCIS ET MARMELADE DE TOMATES *	18 €	15.50 €
---	-----------------	---------

SAUMON « SALMA » AU FOUR, GIROLLES ET FÈVES LÉGÈREMENT CRÉMÉES *	34 €	30 €
---	-----------------	------

LONGE D'AGNEAU RÔTIE, TIAN DE TOMATES À L'ANCIENNE ET PISTOU DE COURGETTES *	34 €	30 €
---	-----------------	------

MOELLEUX AU CURRY ET CRÈME DE CITRON, AUX FRAISES DES BOIS ET SORBET FROMAGE BLANC *	10 €	8.50 €
---	-----------------	--------

* *PRODUITS AYANT BÉNÉFICIÉ DE LA BAISSE DE TVA*

*NOTRE MENU « BAISSE DE TVA » **

<i>L'ENTRÉE, 1 PLAT ET LE DESSERT DES SUGGESTIONS</i>	62 €	<i>54 €</i>
---	-----------------	-------------

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

			MILLÉSIME	VERRE 12 CL / €	CARAFE 50 CL / €	BOUTEILLE 75 CL / €
BOURGOGNE BLANC						
BOURGOGNE « CHARDONNAY »	AGNÈS PAQUET	2006	4	15	23	
PETIT CHABLIS	JEAN DURUP	2005	4.5	16	25	
AUXEY-DURESSSES	AGNÈS PAQUET	2007	7.5	30	44	
CHASSAGNE-MONTRACHET	ALBERT BICHOT	2007	13	53	79	
ALSACE BLANC						
RIESLING « GRAND CRU »	DOMAINE SCHLUMBERGER	1999	12.5	50	75	
BOURGOGNE ROUGE						
HAUTES-CÔTES DE NUIITS	ALBERT BICHOT	2008	5	20	29	
SAVIGNY-LES-BEAUNE, 1ER CRU «LES PEUILLETS»	BICHOT	2008	8	32	48	
GEVREY-CHAMBERTIN	ALBERT BICHOT	2007	12	48	72	
BORDEAUX ROUGE						
CHÂTEAU CHANTEMERLE	MÉDOC	2006	5.5	22	33	
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ						
SAINT- ANDRÉ DE FIGUIÈRE	A.COMBARD ET FILS	2008	4.5	17	26	