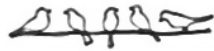


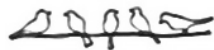
MENU DÉJEUNER

DEUX PLATS AU CHOIX	28€
TROIS PLATS AU CHOIX	38€
ENTRÉE-PLAT-FROMAGES-DESSERT	46€

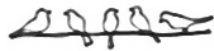
BOUCHÉES GOURMANDES & AMUSE-BOUCHE



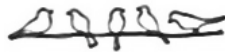
CÉLERI RAVE BIO EN RÉMOULADE
SARRASIN TORRÉFIÉ À L'HUILE DE NOIX



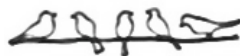
CANARD DE LOUHANS SERVI ROSÉ
OIGNON PAYSAN AU SUMAC ET PANISSE DORÉE



ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS



SABLÉ FONDANT MANGUE PASSION
MERINGUE COCO



MIGNARDISES

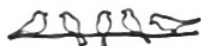


LOISEAU
DES VIGNES

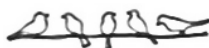
CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

MENU DÉCOUVERTE DE LA BOURGOGNE

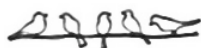
BOUCHÉES GOURMANDES & AMUSE-BOUCHE



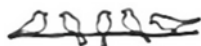
ESCARGOTS DE FONTAINES & VIEUX JAMBON
CARBONARA DE POMME DE TERRE



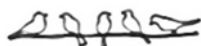
EPAULE D'AGNEAU « IVRE DE POMMARD »
CÉLERI, GRUÉ DE CACAO



EPOISSES AFFINÉ
RAISINS BLONDS PARFUMÉS AU MARC JACOULOT



DENTELLES CROQUANTES EN BAVAROISE
BOURGEON DE CASSIS NOIR DE BOURGOGNE



MIGNARDISES

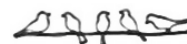
MENU SERVI AU TARIF DE 59€

MENU DÉGUSTATION

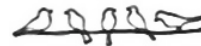
BOUCHÉES GOURMANDES & AMUSE-BOUCHE



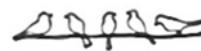
ŒUF DANS SON NID EN TROMPE L'ŒIL
TOPINAMBOUR, SABAYON TRUFFÉ



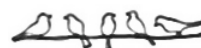
AGNOLLOTI À LA BURATTA & CAZETTE
COURGE AU VIN JAUNE, ANGUILE FUMÉE



SAINT JACQUES CONTISÉE À L'AIL NOIR
EFFEILLÉE DE CHOU, FAROFA DE MANIOC



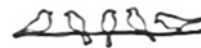
PIGEONNEAU DE LOUHANS SERVI ROSÉ
PREMIERS PETIS POIS MIJOTÉS



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS



SOUFFLÉ AU MARRON ET COING



MIGNARDISES

MENU SERVI AU TARIF DE 95€

SANS LES SAINT JACQUES OU LE PIGEON 75€

NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE,
L'INFORMATION RELATIVE À LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS.

MENU EXPRESSION

Laissez-vous surprendre par ce menu
créé par notre chef en fonction
de la saison et du marché.

Servi en 6 services

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table
au tarif de 119€

Différents accords mets & vins
vous sont proposés par nos sommeliers.
Classique 75€/Prestige 100€/Grand Cru 160€

À commander avant 13h au déjeuner
et 21h30 au dîner

Chef de cuisine : Mourad Haddouche

Directeur - Chef sommelier : Christophe Gines

Sommelier : Julien

En salle : Sandra, Dejan & Erwan