

LES ENTREES

Jambon persillé de Bourgogne Gold terrine of ham and parsley-served with green salad and gherkins	10,50 €
Salade de chèvre chaud sur toast Goat chesses and the salad	12 €
Oeufs meurettes Poached egg in a red wine sauce	9,00 €
6 Escargots de Bourgogne avec leur persillade 6 Burgundy snails garnished with chopped parsley	9,00 €
12 Escargots de Bourgogne avec leur persillade 12 Burgundy snails garnished with chopped parsley	17,00 €
Salade de Noix de Saint Jacques Green Salad with tomato, seared scallops	19,00 €
Salade de foie gras poêlé et ses pommes Seared foie gras with roasted apples	23,00 €
6 Huitres de Normandie n°3 élevées à « Isigny » 6 Oysters	11,00 €
12 Huitres de Normandie n°3 élevées à « Isigny » 12 Oysters	20,00 €

NOS POISSONS

Risotto de Noix de Saint Jacques au parmesan Seared scallop risotto with butter lemon	24,50 €
Filet de Dorade aux tagliatelles sauce huile d'olive basilic	21,00 €
Risotto de Cabillaud Risotto of cod	19,50 €
Cabillaud sauce vierge et ses légumes Cod in sauce Virgin with végétales	18,50 €

NOS VIANDES

Volaille à l'Epoisse « Berthaud » Chicken with creamy cheese sauce	15,50 €
Tartare de Boeuf coupé au couteau à la main avec frites, salade Cold tarar of raw minced beef, Burgundy mustard and egg yolk served with green salad and fries	16,50 €
Entrecôte de Boeuf Seread beef steak platter	19,00 €
Entrecôte de boeuf sauce époisse (berthaud)	21 €
Assiette entrecôte (salade, tomate, frites, Epoisse, entrecôte) Seared beef platter served with green salad, tomato, fries and Epoisse cheese	24,50 €
Entrecôte de Bœuf aux morilles Seared beef steak of Morels	23,50 €
Coq au vin Cock in wine (in a red wine sauce)	18,00 €
Boeuf Bourguignon (joue de boeuf) Burgundy beef stew with mushrooms	18,00 €
Demi coquelet aux morilles Half cockerel with morels	19,50 €
Rognon de veau à l'ancienne Val kidney with mustard « Fallot »	19,50 €
Rognon de veau aux morilles Veal kidney with morels	23,50 €
Magret de canard avec sa farandole des bois Fillet of duck breast, finely sliced with wild mushrooms	19,50 €
Hamburger à l'Epoisse Bertaud, frites et salade Burger Epoisse cheese, fries and salad	14,50 €
Riz de veau braise aromatisé à l'huile de truffe (selon arrivage)	29,50 €

Nos viandes sont d'origine Française et Union Européenne

MENU TRADITIONNEL

Formule 3 plats 24,50€ (entrée - plat - dessert)

Formule 4 plats 27,50€ (entrée - plat- fromage et dessert)

6 Escargots de Bourgogne à la persillade
Burgundy snails garnished with chopped parsley

Ou

Jambon persillé de Bourgogne
Cold terrine of ham and parsley served with green salad and gherkin

Volaille à l'épouse Berthaud
Chicken with creamy cheese sauce

Ou

Boeuf Bourguignon
(joue de boeuf sauce bourguignonne)
Burgundy beef stew with mushrooms

Ou

Cabillaud sauce vierge
Cod in sauce virgin

Assiette de fromages
Cheese plate

Dessert

Moelleux au chocolat
Cake with a molter chocolate center with a red fruit coulis

Ou

Crème brûlée
Crème brulée made with light brown sugard, flavoued with vanilla

Ou

Financier au chocolat
Littel chocolate cake and almonds

MENU BOURGUIGNON

Formule 3 plats 29,50€ (entrée - plat - dessert)

Formule 4 plats 32,50€ (entrée – plat- fromage et dessert)

6 Escargots de Bourgogne à la persillade

6 Burgundy snails garnished with chopped parsley

Ou

Oeufs en meurette

Poached egg in a red wine sauce

Ou

Jambon persillé de Bourgogne

Cold terrine of ham and parsley served with green salad and gherkin

Coq au vin

Cock in wine (in a red wine sauce)

Ou

Filet de Dorade aux tagliatelles sauce huile d'olive basilic

Ou

Volaille à la Dijonnaise

Chicken with sauce mustard (fallot)

Assiette de fromages

Cheese plate

Ou

Crème brûlée

Crème brulée made with light brown sugard, flavoued with vanilla

Ou

Moelleux au chocolat

Cake with a molter chocolate center with a red fruit coulis

Ou

Délice de bourgogne

(meringue , glace cassis)

Delice of burgundy (meringue with its blackcurrant ice cream)

MENU GOURMAND 41 ,00 €
(entrée – plat- fromage et dessert)

Salade de foie gras poêlé et ses pommes
Seared foie gras with roasted apples

Ou

6 huîtres de Normandie (selon arrivage)
6 Oysters (according to the arrival)

Ou

Salade de Noix de Saint-Jacques
Salad and seared scallops

Demi-coquelet aux morilles
Half cockerel with morels

Ou

Risotto de Saint-Jacques au parmesan
Holy risotto of walnut Jacques

Ou

Magret de canard avec sa farandole de champignons des bois
Fillet of duck breast, finely sliced with wild mushrooms

Assiette de 3 fromages
Cheese plate

Nougat glacé
Frozen nougat

Ou

Moelleux au chocolat
Cake with a molter chocolate center with a red fruit coulis

Ou

Crumble aux pommes
Apple brown betty

NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la cassonade, parfumée à la vanille Crème brulée made with light brown sugard, flavoued with vanilla	9,00 €
Moelleux au chocolat Cake with a molter chocolate center with a red fruit coulis	9,00 €
Nougat glacé Frozen nougat	9,00 €
Financier au chocolat Littel chocolate cake and almands	9,00 €
Crumble aux pommes Apple brown betty	8,00 €
Délice de bourgogne (Meringue avec sa glace cassis) Delice of burgundy (meringue with its blackcurrant ice crime)	8,50 €
Coupe Dijonnaise Ice cream	8,50 €
Café gourmand Gourmet coffee	10,00 €
Thé gourmand Gourmet tea	11,00 €
Crémant gourmand Gourmet cremant	14,00 €
Assiette de trois fromages de Bourgogne Plate of three cheese of Burgundy	6,00 €