MENU à 37 €: Entrée / Plat / Dessert

Supplément fromages 5 €

Formules à 25 € (uniquement le midi hors week-end et jours fériés): Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Entrées au choix:

à la carte

Salade St Pélerin (salade, oeuf poché, lardons, andouillette, ...)	13 €
Oeufs en meurette	14 €
Salade de crottin de chèvre chaud et fruits secs	13 €
Oeufs pochés à la crème d'Époisses, lardons et croûtons	14 €
6 escargots de bourgogne	14 €
Tartare de tomates, saumon fumé et chèvre frais	14 €

Plats au choix :

Andouillette 5A gratinée au chaurce et oignons frits	19 €
Jambon à la chablisienne	18 €
Bavette Aloyau irlandaise Angus , crème d'époisses	22 €
Filet de canette grillé	19 €
Pavé de saumon meunière	19 €
Brochette de légumes grillés, crumble de parmesan	18 €

***Les accompagnements (les mêmes à la carte)**

La patate St Pélerin	
Frites fraîches maison	
Tomates rôties aux herbes	
Salade verte	
(toutes garnitures supplémentaires commandées non consommées seront facturées 5 €)	

<u>Fromages au choix :</u>	10 €
-----------------------------------	------

Desserts au choix :

Crumble fraises, rhubarbe, amande (à commander en début de repas)	10 €
Crème brûlée à la cassonade	10 €
Soupe de fraises pochées au thé vert à la menthe , sorbet verveine	10 €
Fondant au chocolat, sorbet et coulis de framboise	10 €
Tarte fine aux pommes / noisette, glace vanille	10 €
Coupe Sarah: glace caramel beurre salé, glace vanille, noix de pékans, sauce caramel ,chantilly	11 €

A LA CARTE UNIQUEMENT

Salade Bourguignonne:salade, gougère,lardons,crème d'Epoisses,oignons frits	15 €
12 escargots de Bourgogne	19 €
Tarte fine à l'Epoisses (pomme de terre,lardons,crème fraiche,oignon,époisses)	15 €
Terrine de foie gras de canard maison et ses toasts	21 €

Rognon de veau entier grillé au beurre persillade	24 €
Côte de cochon env.400g au paprika fumé/aïl en basse température, finit sur le grill	24 €
Entrecôte française (env.300g) crème d'Epoisses	27 €
Duo St Jacques et Langouste grillées vinaigrette d'agrumes	29 €
Côte de boeuf pour 2 personnes (française ou irlandaise)	75 €

Coupe Alexis : sorbet griotte,glace vanille,griottines°,ratafia°, chantilly (alcool)	12 €
Irish coffee° (alcool)	13 €

MENU ENFANT (- 13 ans) 15 €

salade de tomates
4 escargots de Bourgogne

jambon à la chablisienne ou nature
pavé de saumon grillé

2 boules de glace
fondant au chocolat