LES ENTREES

- Planches mixtes à partager...ou pas... !	14.80€
- Les escargots de Bourgogne en coquilles	
Par 6	6.70€
Par 12	12.70€
- Les œufs de Picorette en Meurette	9.90€
- Terrine de Poisson Maison selon arrivage	8.90€
- Salade Gésiers, Magret, Pois Chiches verts et Bloc
de Foie Gras sur Toast	
	Petite 9.50€
	Grande 14.50€

LES PLATS

- Pièce du Boucher	17.80€
- Cœur de Rumsteak, crème d'Epoisses	18.80€
- Suprême de Pintade rôti au Ratafia de l'Yonne et
Embeurrée de Choux	17.80€
- Jambon Bio de Nitry à la Chablisienne	16.90€
- Dos de Cabillaud façon Pot au Feu à la Moelle et
Légumes de saison	18.90€
- Wok végétarien, Aiguillettes Végétales
à l'huile de Sésame	15.90€

LES FROMAGES

- Assiette de fromages de nos régions 7.20€
- Fromage blanc fermier 5.80€

LES DESSERTS FAIT MAISON

- Sableuse ChocoLéa ! Palet et chocolat au lait à la noisette revisité 8.90€
- Mi-Cuit au Chocolat Noir et Glace aux Noix 9.00€
- Crème brûlée du moment 6.90€
- Pomme pochée au Cassis, nage de mure et madeleine au Sureau 7.50€

LES GLACES

- Coupe 2 Boules 3.90€
- Coupe 3 Boules 5.80€

- Coupe 2 Boules avec Alcool 4cl 8.90€