

MENU à 37 € : Entrée / Plat / Dessert

Supplément fromages 5 €

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

Entrées au choix :

à la carte

Œufs de plein air pochés en Meurette ou à la Crème d'Epoisses	14 €
Salade St Pèlerin (salade,œuf poché,lardons,andouillette)	14 €
Salade de foie gras et magret fumé	14 €
6 escargots de bourgogne	14 €
Salade de crottin de chèvre chaud et fruits secs	14 €

Plats au choix :

Bavette d'Aloyau Angus (irlandaise) , crème d'Epoisses	22 €
Andouillette 5A gratinée au chaource et oignons frits	20 €
Jambon à la Chablisienne	19 €
Filet de canette grillée et son jus au poivre vert	20 €
Pavé de saumon grillé meunière	20 €

Les accompagnements : (les mêmes à la carte)

La patate St Pèlerin
Frites fraîches maison
Tomates rôties aux herbes
Salade verte

(toutes garnitures supplémentaires commandées non consommées seront facturées 5 €)

Plateau de fromages : 10 €

Desserts au choix :

Crumble poires flambées,rhubarbe,amande (à commander en début de repas)	10 €
Tarte fine aux pommes et noisettes , glace vanille	10 €
Crème brûlée à la cassonade	10 €
Fondant au chocolat coulis et sorbet framboise	10 €
Coupe Sarah : glace vanille,caramel beurre salé,noix de pékans,sauce caramel et chantilly	10 €