

Menu du Week-end

Entrée – plat – fromage ou dessert 39 euros

Entrée – plat – fromage et dessert 42 euros

Entrées

Oeuf poché aux escargots de Bourgogne, émulsion de cresson 15€

Carpaccio de dorade royale, crémeux d'avocat, pickles de légumes 17€

Gâteau de foies de volaille, sauce aux morilles et asperges blanches 16€

Plats

Volaille de Bresse de chez M. Vuillot au Savagnin et ses légumes de saison 24€

Risotto de Saint-Jacques de Normandie, asperges vertes, chorizo grillé et jus à l'ail des ours 26€

Côte de veau français, purée de panais, chou pak choï, jus aux poivres 28€

Fromages

Faisselle de Treffort à la crème de Bresse 4€

Assiette de fromages secs 6€

Desserts

Gaufre , glace à la vanille et chantilly 7€

Coulant au chocolat, glace praliné noisette, coulis caramel beurre salé 7€

Baba au Rhum, chantilly à la vanille de Madagascar 7€

Menu enfant: 12€: sirop à l'eau, steak haché Black-Angus et sa garniture, 2 boules de glace