



Carte et menus

Notre cuisine est composée essentiellement de produits frais et locaux dans le but de vous assurer une qualité tout au long de l'année.

En fonction de la saisonnalité et de l'arrivage de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

Menu Tradition

Formule 2 plats : Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert = 32€

Entrée

12 Escargots en caquelon

Velouté de champignons et mousse de châtaignes

Plat

Travers de porc caramélisé

Saint-Pierre et son beurre breton

Dessert

Crème Brulée au Yuzu

Crumble aux pommes accompagné de son sorbet pomme cidrée

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14€

Steak haché ou Burger et frites fraîches

2 boules de glace (chocolat, vanille ou fraise)

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Menu du Terroir

Menu 3 plats : Entrée + Plat + Fromage *ou* Dessert = 40€

Entrée

Saint-Jacques, sauce beurre blanc à l'orange et polimarron
Œufs en meurette

Plat

Râble de lapin et son jus corsé
Filet de Lotte à la sauce Homardine

Fromage

Faisselle de fromage blanc à votre goût
(Sucre, sel et poivre, crème, coulis de fruits rouges, ail et fines herbes)
Brillat savarin, pain aux fruits
Assiette de 3 fromages, pain aux fruits (supplément de 4€)

Dessert

Charlotte façon forêt noire
Profiteroles

Formule Burger 16€

Le Burger du moment + frites fraîches + Coupe de glace américaine

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Nos fournisseurs et producteurs locaux

Boulangerie - Beyer - Du goût et des idées à Beaune (21)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

Maraîcher - La petite ferme du soleil à Saint-Martin-en-Gâtinois (71)

Maraîchère - Gaec du Gué à Saint-Servais-en Vallière (71)

Meunier - La ferme de la Goutte d'Or à Eperney-sous-Gevrey (21)

Meunier - Moulin de Taron à Chaussin (39)

La Moutarderie Fallot à Beaune (21)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ferme du Mezaneau à Toutenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

Marc Doussot - Miellerie du Pavillon de l'Orangerie à Saborde au Château (21)

Le Verger des Familles à Santenay (21)

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

À la carte

Entrées

Jambon persillé maison	13€
Croustade d'escargots et mousse d'ail	15€
Saint-Jacques, sauce beurre blanc à l'orange et potimarron	19€

Poissons

Cuisses de grenouilles (à la persillade, à la crème ou les deux)	19€
Saint-Pierre et son beurre breton	25€
Filet de Lotte à la sauce Komardine	28€

Viandes

Travers de porc caramélisé	28€
L'entrecôte accompagnée de frites fraîches	35€
La côte de bœuf pour 2 personnes (la pièce environ 1.2 kg)	80€

Assiette de légumes végétarienne avec steak de boulgour épicé	22€
---	-----

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Fromages

Faisselle de fromage blanc à votre goût	6€
Brillat savarin, pain aux fruits	8€
Assiette de 3 fromages, pain aux fruits	11€

Desserts

Coupe glacée, chantilly et amandes grillées	10€
Crumble aux pommes, accompagné de son sorbet pomme cidrée	11€
Baba au rhum et son sorbet cassis	12€

Nos parfums de glace :

Crème glacée : Chocolat, Vanille, Café, Caramel, Yaourt, Thé vert matcha, Gingembre, Sapin.

Sorbet : Framboise, Mangue-Passion, Poivron, Cassis, Citron-Basilic, Mandarine, Abricot, Poire-Tonka, Noix de coco.

Menu de la semaine

Formule 2 plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 18€

Formule 3 plats : Entrée - Plat - Dessert = 22€

Les formules de la semaine sont proposées seulement le midi, du lundi au vendredi. Le menu est renouvelé chaque semaine.

En vous souhaitant une bonne dégustation.