



**Carte des plats à emporter du Jeudi 05 Novembre
au Mardi 10 Novembre inclus**

Réservation au plus tard la veille pour le lendemain

Au 03 85 93 91 38

Retrait le midi de 11H à 12H

Le soir de 18h30 à 19h30

Le Dimanche de 11h à 12h30

ENTREES 8 €

Fricassée d'escargots de Bourgogne, poêlée de champignons et jus au romarin

Ou

Velouté de potimarron à l'huile de colza, brunoise de foie gras poêlé

Ou

Duo de rillettes de tourteau et guacamole, sablé romarin et huile parfumée

Ou

Médallions de foie gras mi- cuit, vinaigrette cassis (+2€)

PLATS 12 €

Pavé de lieu jaune poêlé, crème de chorizo Ibérique, spaghetti à l'encre de seiche

Ou

Eventail de quasi de veau Français rôti, fricassée de girolles, crème de cèpes à l'huile de cacahuètes grillées

Ou

Volaille de Bresse de la ferme "La Bonardière", pommes grenailles confites et jus à la sarriette du jardin

DESSERTS 5 €

Assortiment de 4 fromages

Ou

Pomme confite comme une tatin, mousse crème de Bresse, sauce caramel

Ou

Tartelette chocolat 64% et éclat de noisettes torréfiées

Ou

Mousse noix de coco et son cœur de bounty dans sa coque chocolatée

**Pour accompagner votre repas notre carte des vins habituelle est à
votre disposition à emporter**