



LES MENUS RAPIDES

Formules du jour à **14,90€**

(Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi)

Hors jours fériés

Menu réalisé exclusivement à partir de produits frais

Formules disponibles en quantité limitée

Entrée du jour & Plat du jour

OU

Plat du jour & dessert

Formules du jour à **17,90€**

(Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi)

Hors jours fériés

Menu réalisé exclusivement à partir de produits frais

Formules disponibles en quantité limitée

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert Jour

★★★★★★★★★★★★★★★★



Le Menu Enfant **10€**

Gratuit pour les moins de 6 ans

(Menu proposé jusqu'à 12 ans)

Boisson au choix

★★★

Jambon braisé, frites ou légumes

Ou

Filet de poulet, frites ou légumes

★★★

1 Boule de glace au choix



*Label « fait maison »

TVA à 10% et Service compris

LES MENUS

Menu du Clos

22€

(Servi uniquement le midi du Lundi au Samedi)
(Hors jours fériés)

Entrée du jour*
*(Du Lundi au Vendredi)

Ou

La salade saisonnière, filets de poulet grillés, copeaux de parmesan 16 mois,
Jambon blanc du Morvan, croûtons de pain, sauce à la crème et au parmesan

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Plat du jour
(Du Lundi au Vendredi)

Ou

Jambon braisé du Morvan sauce époisses, frites maison

Ou

Trilogies d'œufs parfaits (Meurette, sauce époisses, crème de morilles)

L'assiette de fromage de nos régions

Ou

Faiselle de fromage blanc de Bourgogne
(Sucre, coulis, herbes...)

Ou

Dessert du jour

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Glace artisanale
(3 boules au choix)



Menu Végétarien

25€

Aumônière de chèvre chaud, jeunes pousses, aux noix, miel et poires

Les œufs parfaits à la crème d'Epoisses et frites maison.

Ou

Gnocchis à la crème et à la truffe de Bourgogne, parmesan

L'assiette de fromages de nos régions

Ou

Faiselle de fromage blanc de Bourgogne.

(Sucre, coulis, herbes...)

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Crème brûlée à la vanille



LES MENUS

Menu du Canonnier

29€

Aumônière de chèvre chaud, jeunes pousses, aux noix, miel et poires

Ou

Les œufs parfaits en meurette traditionnels

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Jambon braisé du Morvan sauce Epoisses, frites maison

Ou

Bourguignon de joues de porc confites et purée de pommes de terre

Ou

Le burger du Clos à la fondue d'Epoisses, steak haché de bœuf Français 170g,
Tomates, oignons, salade verte, frites maison

L'assiette de fromages de nos régions

Ou

Faiselle de fromage blanc de Bourgogne
(Sucre, coulis, herbes...)

Ou

Entremet Poire-chocolat, craquelin praliné

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Mousse au chocolat Valrhona

Ou

Glace artisanale
(3 boules au choix)



LES MENUS

Menu Bourguignon

36€

Les œufs parfaits à la crème d'Epoisses

Ou

Les œufs parfaits en meurette traditionnels

Ou

Les 12 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Ou

Le persillé de la maison, belle salade et crème de moutarde
(Epaule de porc, persil, moutarde de Dijon à l'ancienne)

Suprême de volaille, garni aux escargots en persillade, sauce à la crème d'ail et
Ratatouille de légumes

Ou

Filet de truite blanche du Mont Jura aux amandes, réduction de miel et
Ratatouille de légumes

Ou

Bourguignon de joues de porc confites et purée de pommes de terre

Ou

Gnocchis à la crème et à la truffe d'été Française, coppa et parmesan

L'assiette de fromages de nos régions

Ou

Faiselle de fromage blanc de Bourgogne
(Sucre, coulis, herbes...)

Nougat glacé traditionnel

Ou

Dôme de fruits rouges, bavarois et cœur coulant, biscuit meringué

Ou

Tarte aux fraises et mousseline de pistache, sauce chocolat blanc

Ou

Entremet Poire-chocolat craquelin

Ou

Glace artisanale



(3 boules aux choix)

LES MENUS

Menu Impérial

49€

Menu « Carte Blanche »

Entrée au choix

Plat au choix

Fromage au choix

Dessert au choix



*Label « fait maison »

TVA à 10% et Service compris