



## LES MENUS RAPIDES

### Formules du jour **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 **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

★★★

Petite pièce de bœuf, 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)



\*Label « fait maison »

TVA à 10% et Service compris

## 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 d'été Française, 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)



## 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)

★★★

Véritable andouillette de Troyes AAAAA sauce moutarde de Dijon, frites fraîches

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

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

★★★

Nougat glacé traditionnel

Ou

Coupe de fraises citronnées, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche

Ou

Tarte aux abricots poêlés et crème de pistache

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