



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€

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 paysanne du Clos, pommes de terre grenailles, poitrine tranchée,
Comté fruité et œuf parfait

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Plat du jour

(Du Lundi au Vendredi)

Ou

Trilogies d'œufs parfaits (Meurette, sauce époisses, sauce à la crème de morilles)
Et frites maison

Ou

Rognon de veau à la moutarde, gratin de panais et pommes de terre

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, salade verte aux noix, miel et poires

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

Ou

Assiette de légumes de saison en fonction du marché,
Pommes de terre grenaille en persillade, purée truffée

L'assiette de fromages de nos régions

Ou

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

Ou

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille et sauce caramélisées

Ou

Crème brûlée à la vanille



LES MENUS

Menu du Canonnier

29€

Aumônière de chèvre chaud, salade aux noix, miel et poires

Ou

Les œufs parfaits en meurette traditionnels

Ou

Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé

Suprême de volaille, garnie au comté et jambon cru, sauce Gaston Gérard et

Pommes de terre grenailles

Ou

Parmentier de queue de bœuf, purée truffée

Ou

Joues de porc confites au vin rouge, purée truffée

L'assiette de fromages de nos régions

Ou

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

Ou

Baba bouchon au rhum et chantilly maison

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Glace artisanale

(3 boules au choix)



*Label « fait maison »

TVA à 10% et Service compris

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)

Onglet de bœuf, crémeux d'échalote, frites maison

Ou

Filet de sandre rôti fondu de poireaux

Ou

Joues de porc confites au vin rouge et sa purée truffée

L'assiette de fromages de nos régions

Ou

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

Nougat glacé au cassis

Ou

Baba bouchon au rhum et chantilly maison

Ou

Tartelette au chocolat Gianduja bavarois vanille, noix de pécan caramélisées

Ou

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille et sauce caramélisées

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