











LA CARTE

Les Entrées

 Entrée du jour	9€
<i>(Servi le midi et composée uniquement de produits frais Proposé du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)</i>	
 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	10€
 Les œufs parfaits en meurette traditionnels	10€
 Les œufs parfaits à la crème d'Epoisses	12€
 Aumônière de chèvre chaud, aux noix, miel et poires, jeunes pousses	12€
 Le jambon persillé de la maison, salade verte et crème de moutarde (Epaule de porc, persil, moutarde de Dijon à l'ancienne)	14€
-Les 6 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	9€
-Les 12 escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	14€
 Trilogies d'œufs parfaits (Meurette, sauce Epoisses, crème de morilles)	16€
 Tartare de chair de crabe aux suprêmes d'oranges et de pamplemousses frais, Jeunes pousses et mayonnaise fraîche	18€

**La liste des allergènes est disponible, nous consulter*

** Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten (réservé aux personnes allergiques au gluten)*












**Label « fait maison »*

TVA à 10% et Service compris



Les Plats

	Plat du jour (Servi le midi et composé uniquement de produits frais Proposé du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)	10€
	Jambon braisé du Morvan sauce Epoisses, frites maison	12€
	Bourguignon de joues de porc confites et purée de pommes de terre	14€
	Le burger du Clos à la fondue d'Epoisses, steak haché de bœuf Français 170g, Tomates, oignons, salade verte, frites maison	16€
	Suprême de volaille, garni aux escargots en persillade, sauce à la crème d'ail et Ratatouille de légumes	16€
	Filet de truite blanche du Mont Jura aux amandes, réduction de miel et Ratatouille de légumes	18€
	Gnocchis à la crème et à la truffe d'été Française (Tuber aestivum fraîche), Coppa et parmesan	20€
	Véritable entrecôte Angus (300g), sauce morilles ou sauce Epoisses, frites maison	24€
	Ris de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre	26€

**La liste des allergènes est disponible, nous consulter*

** Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten (réservé aux personnes allergiques au gluten)*



**Label « fait maison »*

TVA à 10% et Service compris





LA CARTE

Fromages

- L'assiette de fromages de nos régions 6€
- Faisselle de fromage blanc de Bourgogne de la fromagerie Delin 6€
(*Sucre, coulis, herbes...*)

Les Desserts

-  Dessert du jour. 6€
(Un dessert maison servi le midi et composé de produits frais
Proposé du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)
-  Crème brûlée à la vanille 8€
-  Nougat glacé traditionnel 8€
-  Café gourmand (3 desserts) 8€
-  Mousse au chocolat *Valrhona* 8€
-  Entremet Poire-chocolat, craquelin praliné 8€
-  Dôme de fruits rouges, bavarois et cœur coulant, biscuit meringué 10€
-  Tarte aux fraises et mousseline de pistache, sauce chocolat blanc 10€
-  Moelleux au chocolat *Valrhona* 12€



*Label « fait maison »

TVA à 10% et Service compris