











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 paysanne du Clos, pommes de terre grenailles, poitrine tranchée, Comté fruité et œuf parfait.	10€
 Les œufs parfaits en meurette traditionnels	10€
 Les œufs parfaits à la crème d'Époisses	12€
 Aumônière de chèvre chaud, salade verte aux noix, miel et poires	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 époisses, crème de morilles)	16€
 Terrine de foie gras mi-cuit, toast de brioche au beurre, Confit d'oignon vinaigré à la grenadine	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€
	Rognon de veau à la moutarde, gratin de panais et pommes de terre	12€
	Joues de porc confites au vin rouge, purée truffée	14€
	Parmentier de queue de bœuf, purée truffée	16€
	Suprême de volaille, garnie au comté au jambon cru, sauce Gaston Gérard, Pommes de terre grenailles	16€
	Onglet de bœuf, crémeux d'échalote, frites maison	16€
	Filet de sandre rôti, fondu de poireaux	18€
	Véritable entrecôte Angus (300g), sauce morilles ou sauce époisses, frites maison	24€
	Ris de veau, sauce aux morilles, gratin de panais et 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)*











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 au cassis 8€
-  Café gourmand (3 desserts) 8€
-  Tartelette au chocolat Gianduja bavarois vanille, noix de pécan caramélisées 8€
-  Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille et sauce caramélisées 10€
-  Baba bouchon au rhum et chantilly maison 10€
-  Moelleux au chocolat 12€

**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