

# Automne - Hiver | Xavier Bitarelle

## Les Entrées

Tartare de saumon d'Écosse à la moutarde Fallot, toast aux céréales

8.50 €

Velouté conty et saucisse de Morteau, crème fleurette au lard

7.50 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, figues rôties au miel

14.60 €

Salade d'endives au Roquefort, fruits mendiants & pomme Granny,

Vinaigrette betterave & huile de noisette

7.10 €

## Les Plats

Risotto aux champignons & cuisses de grenouilles à la Bressane

15.50 €

Suprême de pigeon au foie gras, jus à la truffe & pommes Darphin

21.20 €

Civet de sanglier aux airelles, marrons braisés & flan de céleri caramélisé

19.90 €

Noix de Saint-Jacques poêlée au beurre d'algue,

Croustillant giroles & pois gourmands, purée de topinambours truffée

19.50 €

## Spécialités

Fondue Bourguignonne (classique!)

ou Fondue Vigneronne (vin rouge et épices)

Morceaux de Bœuf fondants | Pommes Frites

Sauces curry | tartare | bourguignonne | cocktail | 24 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte

## la Formule rapide du midi

2 plats 14 €  
3 plats 18 €

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi*

Entrée du jour | Pavé de rumsteack, frites | Dessert du jour  
Ou Plat du jour

## les Fromages

Assiette de 3 fromages & salade verte  
3.50 €

Epoisses affiné, toast pain d'épices Mulot & Petit Jean,  
accompagné d'un verre de Beaune 1<sup>er</sup> cru Bastion 2002, Chanson  
7 €

## les Desserts

Café gourmand  
5 €

*Dessert à commander en début de repas*

Omelette Bourguignonne & coulis de fruits rouges  
6.50 €

Crème brûlée au pain d'épices, glace pain d'épices  
6 €

Fondant au chocolat & crème anglaise  
6 €

Tarte tatin mangue & ananas, crème au basilic  
7 €

Triomphe au chocolat au lait  
6.50 €

Sabayon de mandarine impériale  
7 €

Carafe d'eau à discrétion

## Menu 'la Bourgogne'

Hors fromage 23 €  
Avec fromage +2 €

6 escargots de Bourgogne en coquille, très gros, au Chablis

Ou

Jambon persillé et ses condiments, mille-feuille de céleri rémoulade



Suprême de pintade aux choux et navets glacés

Ou

Soufflé de brochet aux écrevisses, sauce Nantua



Les 2 fromages Ou Cerveille de canuts



Dessert au choix

## Menu 'la ferme aux vins'

Hors fromage 26 €  
Avec fromage +2 €

Vol au vent d'œuf poché au Meursault & fricassée des bois

Ou

Terrine de lapin façon 'Micheline Besson', compotée d'oignons confits



Escalope de veau façon 'Saltimboca', sauce à l'Époisses

Tagliatelles aux épinards

Ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, gingembre et citron vert

Ragoût de légumes oubliés à la vanille



Les 2 fromages Ou Cerveille de canuts



Dessert au choix

## Menu 'les Zouzous' -12 ans 8 €

Escalope de volaille rôtie, mœlleuse

Ou

Steak haché dans le cœur du rumsteak

Ou

Pavé de colin cuit vapeur



Riz Basmati Ou Pommes frites Ou Minute haricots verts Ou Tagliatelles au beurre



Deux boules de glace & brochette de chamallow dorée



Boisson (25 cl) au choix