

Côté Cuisine

Toute notre carte est faite maison

Les 14 allergènes suivants sont susceptibles d'entrer dans la composition de notre carte : Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lactose, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin, Dioxyde de soufre et sulfites.

Entrées

Œufs bio en Meurette au Ratafia d'Irancy, <i>Poached eggs in red wine sauce and Ratafia from Irancy</i>	10 €
Sizaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Six Burgundy snails</i>	8 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Dozen Burgundy snails</i>	14 €
Velouté de champignons, champignons sautés et croûtons <i>Cream of mushroom soup with sautéed mushrooms and croutons</i>	8 €
Terrine de Campagne aux trompettes <i>Country terrine with trumpets</i>	8 €

Plats

Cabillaud en croûte de lard, purée de Butternut <i>Cod in a bacon crust, butternut purée</i>	20 €
Jambonnette de canard confit, purée de pommes de terre façon robuchon et jus corsé <i>Duck confit, robuchon-style mashed potatoes and full-bodied jus</i>	20 €
Poitrine de Cochon confite, polenta crémeuse, jus corsé à la moutarde Fallot <i>Pork belly confit, creamy polenta, Fallot mustard jus</i>	18 €

Fromages Maison Le Roux

Assiette de 3 fromages doux <i>Plate of 3 mild cheeses</i>	8 €
Assiette de 3 Fromages affinés <i>Plate of 3 mature cheeses</i>	11 €
Assiette de 6 fromages Mixtes à partager <i>Plate of 6 Mixed cheeses to share</i>	18 €
Faisselle, Crème fraîche, coulis aux fruits ou fines herbes <i>Faisselle, fresh cream, fruit or herbal coulis</i>	8 €

Desserts

Baba à la mandarine Napoléon, Crémeux clémentine et chantilly mascarpone <i>Baba with Napoleon mandarin, clementine cream and mascarpone whipped cream</i>	9 €
Mousse Chocolat, praliné noisette/amande, chantilly mascarpone et streuseul <i>Chocolate mousse, hazelnut/almond praline, mascarpone whipped cream and streuseul</i>	9 €
L'Authentique Tiramisu au Marsala <i>Authentic Marsala Tiramisu, sponge cake, egg and mascarpone mixture</i>	9 €
Crème caramel aux œufs bio du Bois de la Dame, caramel citronné <i>Organic egg caramel cream from Bois de la Dame, lemon caramel</i>	9€