

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>	15 €
Poireaux Vinaigrette, jambon persillé et condiments <i>Leek vinaigrette, parsley ham and condiments</i>	9 €
Terrine de cochon et foie de volaille, moutarde Fallot et condiments <i>Pork and poultry liver terrine with Fallot mustard and condiments</i>	9 €

Plats

Pièce de boeuf, frites fraîches et sauce au poivre 5 baies <i>Cut of beef with fresh fries and 5-berry pepper sauce</i>	20 €
Trois œufs bio en Meurette au ratafia d'Irancy, frites fraîches <i>Three organic eggs in Meurette with Irancy ratafia, fresh chips</i>	20 €
Jambonnette de volaille façon Gaston Gérard, purée de céleri et tuile de comté <i>Gaston Gérard-style chicken shank, celery purée and Comté cheese tuile</i>	18 €
Filet de saumon à l'unilatéral, sauce à l'oseille et riz de camargue <i>Unilateral salmon fillet, sorrel sauce and Camargue rice</i>	18 €
Salade verte (<i>Green salad</i>)	3 €
Frites fraîches (<i>Fresh fries</i>)	5 €

Fromages

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 de Bresse, coulis aux fruits <i>Faisselle, fresh cream, fruit coulis</i>	8 €

Desserts

Baba au rhum, Crémeux passion et chantilly mascarpone <i>Rum baba, passion fruit cream and mascarpone whipped cream</i>	9 €
Choux craquelin cacao, glace vanille et sauce chocolat <i>Cocoa cracker puffs with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	9 €
Crème Brûlée aux œufs bio et vanille <i>Crème Brûlée with organic eggs and vanilla</i>	9 €
Affogato Vanille, chantilly mascarpone et sauce chocolat <i>Vanilla affogato with mascarpone whipped cream and chocolate sauce</i>	5 €
Affogato Café, chantilly macarpone, sauce caramel et spéculos <i>Coffee Affoagato, macarpone whipped cream, caramel sauce and speculos</i>	5 €
Affogato Caramel fleur de sel, chantilly mascarpone, sauce caramel et chouchous <i>Caramel affogato with fleur de sel, mascarpone whipped cream, caramel sauce and chouchous</i>	5 €