

Les entrées froides

<i>Salade panachée</i>	7.00 €
<i>Jambon cru du Morvan</i>	13.00 €
<i>Aumônière de légumes d'Antan, huile aux herbes</i>	8.00 €
<i>Terrine de sanglier, compotée d'oignons au gingembre</i>	8.50 €
<i>Saumon fumé maison au bois de hêtre(1,2)</i>	18.00 €
<i>Terrine de foie gras de canard, chutney ananas(1,9)</i>	18.00 €
<i>Ballotin de volaille à la duxelles de champignons et sa poire rôti au vin</i>	8.00 €

Les entrées chaudes

<i>Potage de légumes</i>	7.50 €
<i>Œufs en meurette (1,4,9)</i>	9.50 €
<i>Les 06 escargots de bourgogne(2,3)</i>	10.00 €
<i>Les 12 escargots de bourgogne(2,3)</i>	19.00 €
<i>Mousseline de brochet sauce à l'oseille (1,2,4,6)</i>	9.50 €
<i>Omelette aux herbes, et sa salade(4)</i>	10.00 €

Les Poissons

<i>Poisson du marché, risotto aux poireaux, velouté de potiron(2)</i>	13.00 €
<i>Aile de raie poêlée aux câpres (1,2,6)</i>	13.00 €
<i>Filet de Sandre sauce au vin rouge(2,6,9)</i>	22.00 €
<i>Filet de Cabillaud sauce mangue et estragon</i>	17.00 €

Entrées et Plats végétarien

<i>Potage de légumes</i>	7.50 €
<i>Aumônière de légumes d'Antan, huile aux herbes</i>	8.00 €
<i>Salade panachée</i>	7.00 €
<i>L'assiette de légumes(2)</i>	8.00 €
<i>La grande assiette de légumes(2)</i>	9.50 €
<i>Omelette aux herbes, petite salade</i>	10.00 €
<i>Risotto aux poireaux et velouté de potiron</i>	9.50 €

Les viandes et volailles

<i>Steak de Charolais à la moutarde à l'ancienne et whisky(2,8,9)</i>	(180 g) 14.00 €
	(250g) 18.00 €
<i>Fricassée de volaille au cidre et pommes(9)</i>	12.00 €
<i>Ris de veau caramélisé au miel(2,9)</i>	28.00 €
<i>Grenadin de veau au Porto(2,9)</i>	17.00 €
<i>Tartare de Charolais (200g) au couteau, (4)</i>	
<i>Pommes frites et salade</i>	25.00 €
<i>Sauté de chevreuil aux aïrelles(2,9)</i>	18.00 €
<i>Filet de canette à l'orange(2,9)</i>	24.00 €
<i>Filet de bœuf Charolais aux trompettes (200g)(9)</i>	32.00 €
<i>Entrecôte de charolais (350 g) (2,9)</i>	30.00 €
<i>non parée, non dégraissée, Sauce béarnaise</i>	

Les fromages(2)

Assiette de fromages :

<i>3 fromages : 7 €, 5 fromages, 10.00 €, 7 fromages, 11.50 €</i>	
<i>Fromage blanc à la crème(2)</i>	7.00 €

Menu végétarien à 23.50 €

(entrée, plat, assiette de 3 fromages et dessert)

Ou 20.00 € (entrée, plat, assiette de 3 fromages ou dessert)

*Aumônière de légumes d'Antan, huile aux herbes
ou Salade panachée Ou Potage de légumes*

+++++

*Feuilleté chaud de légumes ou Assiette de légumes
Ou Risotto aux poireaux et velouté de potiron
Ou Omelette aux herbes, et sa salade*

+++++

Fromage blanc à la crème ou assiette des 3 fromages

++++

Dessert

Supplément : 6 € pour tout menu partagé, Supplement: 6 € for any shared menu,
Zuschlag: 6 € für jedes gemeinsame Menü

Les numéros correspondent aux allergènes contenus dans chaque plat

The numbers correspond to the allergens contained in each dish

Die Zahlen entsprechen den in den Speisen enthaltenen Allergenen