



MENU DU JOUR 19,00 €

Formule Plateau-repas à emporter (Froid ou Chaud) à 14,00 €
sans boisson mais pain et couverts bois inclus

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume,

~~~~~

Faisselle de Burdigues ou Trilogie de Fromages secs,
(Supplément de 3,50 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 30,00 €**

**A emporter : 21,00 € Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Faisselle de Burdigues ou Trilogie de Fromages secs,  
(Supplément de 3,50 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11,00 €)
12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)

Assiette de charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Colin Meunière ou Fricassée de Chapon à la crème,

~~~~~

accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet au Chocolat Valrhona.

## ***Menu Sensation et Gourmet***

**42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**

**54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**

***\* Nos plats à la carte...***

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Cassiolette d'Escargots de Bourgogne, champignons de Paris et éclats de noisettes,
flambés au Ricard, crème et chlorophylle de Persil plat. ***19,00 €**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français Domaine de Lanvaux mi-cuit maison,
Chutney mangue et passion, fines tranches de magrets fumés (*Supplément au menu de 3,00 €*). ***22,00 €**

Ou

Notre touche Végétarienne :

Œuf « juste cuit », Crème de Petits Pois, Fricassée de pleurotes et Gressins. ***18,00 €**

~~~~~

Noix de Saint Jacques Ecossaises snackées sur un coussin de Ravioles  
aux fèves et aux queues d'Ecrevisses. **\*22,00 €**

*Ou*

Pavé de Sandre doré à l'unilatérale sur un écrasé de pomme de terre,  
sauce « façon Bouillabaisse » allégée à la crème fouettée. **\*20,00 €**

~~~~~

Sorbet Myrtille accompagné de sa liqueur de Myrtille de la Distillerie Gauthier, ***6,00 €**

Ou

Granité au Crémant de Bourgogne et Brunoise de pomme Golden. ***6,00 €**

~~~~~

Civet de Chevreuil Sauvage mariné au vin rouge et aux aromates. **\*20,00 €**

*Ou*

Fricassée de Chapon UE à la crème, au vin blanc et aux Morilles. **\*22,00 €**

*Ou*

Noisette de Filet Mignon de Cerf (Gibier Sauvage UE), sauce Traditionnelle Grand Veneur,  
(*Supplément au menu de 4,00 €*). **\*26,00 €**

*Toutes nos Viandes sont proposés avec leur trilogie de légumes :  
Tagliatelles fraîches, Fine mousse de Légumes et Gratinée de Cardons.*

~~~~~

Faiselle de Burdigues à la crème ou au coulis de framboises. ***4,50 €**

Ou

Notre sélection de 5 fromages affinés des 4 Fermes et de la Chèvre Blanche. ***6,50 €**

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*8,50 €**

*Ou*

Moelleux aux Marrons, Boule de glace Vanille Bourbon et sauce Chocolat Valrhona. **\*8,50 €**

**A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 24 Octobre au 21 décembre 2025**