

Entrées:

Escargots de Bourgogne au beurre persillé.

Burgundy snails in parsley butter

Les 6 ~ 10 €

Les 12 ~ 18 €

Carpaccio de bœuf aux et oignons rouges, petite salade roquette au parmesan

Beef Carpaccio served with capers, red onions and a rocket and parmesan salad.

14,50 €

Risotto aux tomates confites et olives noires dans un crème pesto

Risotto with confit tomatoes, black olives and

pesto cream.

10,50 €

Filets de rouget barbet panés aux grains de sésame et son rafraîchissement

d'agrumes au basilic

Pan fried filets of red snapper coated with sesame seeds, served in a refreshing

citrus and balsamic dressing.

9 €

Soupe du jour

7,50 €

Plats :

Demí coquelet rôti, poêlée de marrons, asperges et lard fumé sauce à l'ail confit.

Roasted half baby chicken with pan fried chestnuts, asparagus and bacon with

confit garlic sauce

19€

*Filet de bœuf charollais sur son paillasson de pomme de terre, sauce au vin rouge
et aux échalotes confites.*

*Filet of Charollais beef in a red wine and caramelized onion sauce, served on a
potato rosti.*

25 €.

*Magret de canard, compote de choux rouge et son jus d'orange caramélisée et de
cardamome.*

*Duck breast in a caramelized orange and cardamon jus, served with red
cabbage.*

23 €.

*Pavé de longe de porc mariné au vinaigre de balsamique, purée de pomme de
terre à la moutarde à l'ancienne et sa sauce au cidre.*

*Pork loin marinated in balsamic vinegar and served in a cider sauce, with
wholegrain mustard mash.*

21 €.

*Dos de cabillaud poché au vin blanc, purée de petits pois à la menthe fraîche et
sauce Noilly prat.*

*Filet of cod poached in white wine, served with pea and fresh mint purée and a
Noilly Prat sauce.*

21 €