

Chers Clients,
Pour votre confort et pour limiter votre temps d'attente,
nous avons été contraints de réduire temporairement notre carte.
Veuillez nous en excuser.



LES ENTREES

Œufs de la Ferme du Pontot à Gevrey Chambertin, en Meurette, mouillettes à l'ail	15€	☺
Foie gras mi- cuit, chutney d'oignons et raisins, toast de pain d'épices	24€	☺
Saumon gravelax au sel fumé, crème de citron vert et perles de yuzu	21€	☺
Cassiolette d'escargots et girolles au Chardonnay, petits fleurons	16€	☺

LES PLATS

Filet de bœuf aux morilles, pomme de terre fondante au beurre	30€	☺
Magret de canard aux châtaignes et son jus corsé, sucrose caramélisée	26€	☺
Suprême de poulet jaune en ballotine, pancetta et pruneaux, purée de potimarron et panais rôti	23€	☺
Dos de lieu noir de ligne sur son lit de fenouil mariné et coulis de cresson, écrasé de pommes de terres à l'huile de truffe	24€	☺

LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis de cassis)	5€
Assiette de 2 fromages affinés et bouquet de mâche	7€



LES DESSERTS

Croquant d'automne autour de la poire, spéculoos et chocolat	10€	☺
Chou ganache Nutella à la mascarpone, craquelin cacao	9€	☺
Trilogie de douceurs aux saveurs d'automne	10€	☺



*Fait Maison. Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites & salade : 3 € en supplément.*

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Prix en euros net TTC – service compris

FONDUE BOURGUIGNONNE (À Volonté)

Servie exclusivement à l'intérieur du restaurant

32€

Pour les enfants -12 ans : 16 €



Morceaux de bœuf
Sauces Curry | Tartare | Bourguignonne | Cocktail | Poivre vert
Pommes frites & Salade verte



MENU ♥ FERME AUX VINS

32€ sans les vins

(ou 42€ avec les vins) *

Œufs de la Ferme du Pontot à Gevrey Chambertin, en Meurette, mouillettes à l'ail

OU

Cassiolette d'escargots et girolles au Chardonnay, petits fleurons

•

Suprême de poulet jaune en ballotine, pancetta et pruneaux, purée de potimarron et panais rôti

OU

Dos de lieu noir de ligne sur son lit de fenouil mariné et coulis de cresson,

écrasé de pommes de terres à l'huile de truffe

•

Assiette de 2 fromages affinés et bouquet de mâche

OU

Crème brûlée

* En supplément, on vous propose :

1 verre 12cl de Chardonnay Doudet Naudin + 1 verre 12cl de Pinot Noir Doudet Naudin

10€

MENU petites canailles – 12 ans

13€

Steak haché OU poisson du jour
&
Pommes frites OU Légumes du moment

•

2 boules de glace et bonbons

