



Carte et menus

Notre cuisine est composée essentiellement de produits frais et locaux dans le but de vous assurer une qualité tout au long de l'année.

En fonction de la saisonnalité et de l'arrivage de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

Menu Bourguignon

Formule 2 plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 29€

Entrées

12 Escargots de Bourgogne en caquelon
Jambon persillé maison

Plats

Parmentier de bœuf
Les cuisses de grenouilles à votre goût (persillade ou crème ou crème+persillade)

Desserts

Poire pochée au pinot noir et pain d'épices
Desserts du jour

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 12€

Burger maison accompagné de frites maison + Glace du moment

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Menu du Terroir

Menu 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 39€

Entrées

Oufs parfaits façon Meurette

Ceviche de magret de canard, carottes et agrumes

Fricassé d'escargots de Bourgogne, poireau grillé et ail doux

Plats

Silure de Bresse façon bourguignonne, choux fleur et potimarron

Quasi de veau en croûte d'herbes, pressé de pommes de terre et champignons

Poitrine de porc laquée aux épices, polenta crémeuse aux fruits secs, oignons et côtes de blettes

Fromages

Assiette de 3 fromages

Faisselle de fromage blanc à votre goût

Desserts

Figues rôties et crémeux aux amandes

Poire pochée au pinot noir et pain d'épices

Onctueux au chocolat, café et Chartreuse

En vous souhaitant une bonne dégustation.

À la carte

Entrées

Oufs parfaits façon Meurette	14€
Ceviche de magret de canard, carottes et agrumes	15€
Fricassé d'escargots de Bourgogne, poireau grillé et ail doux	16€
12 Escargots de Bourgogne en caquelon	16€
Jambon persillé	13€
Salade mixte	12€

Plats

Silure de Bresse façon bourguignonne, choux fleur et potimarron	27€
Les cuisses de grenouilles à votre goût (persillade ou crème ou crème+persillade)	21€
Quasi de veau en croûte d'herbes, pressé de pommes de terre et champignons	28€
Poitrine de porc laquée aux épices, polenta crémeuse aux fruits secs, oignons et côtes de blettes	25€
Parmentier de bœuf	19€
Entrecôte Charolaise	32€

Fromages

Assiette de 3 fromages	9€
Faissette de fromage blanc à votre goût	7€

Desserts

Figues rôties et crémeux aux amandes	11€
Poire pochée au pinot noir et pain d'épices	10€
Onctueux au chocolat, café et Chartreuse	12€

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Menu Dégustation

Menu 5 plats : Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert = 55€

Le menu dégustation est un menu unique créé par le chef.

Merci de nous stipuler vos allergies et régimes alimentaires.

Menu de la semaine

Formule 2 plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 18€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert = 22€

Les formules de la semaine sont proposées seulement le midi, du lundi au vendredi. Le menu est renouvelé chaque semaine.

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Nos fournisseurs et producteurs locaux

Boulangerie - Beyer - Du goût et des idées à Beaune (21)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

Maraîchère - La faim des haricots Bio - Anabelle Gaudillère à Allerey-sur-Saône (71)

Maraîcher - La petite ferme du soleil à Saint-Martin-en-Gâtinois (71)

Meunier - La ferme de la Goutte d'Or à Eperney-sous-Gevey (21)

La Moutarderie Fallot à Beaune (21)

Cédric Kauffmann à Echevronnes (21)

Le Caveau du Fromager à Chalon-sur-Saône (71)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Safran - Safran du Picchys à Sergy (71)

Ferme du Mezaneau à Toutenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

Miel de Bourgogne - Miellerie du Pavillon de l'Orangerie à Laborde au Château (21)