MENU TERROIR 45€

Entrée, Plat, Dessert

(Tout changement de plat sera facturé à la carte)

Œuf en Meurette au Pinot Noir *

OU

Terrine d'Escargots sur Lit de Jeunes Pousses

Feuilleté d'Andouillette Maison Colin AAAAA, Sauce Chablisienne *

OU

Mousseline d'Eglefin, Sauce au Safran de Bourgogne

Plateau de Fromages ou Fromage blanc

OU

Dessert du Jour

LA CARTE

Œuf en Meurette au Pinot Noir *	15€
Terrine d'Escargots sur Lit de Jeunes Pousses	21€
Salade de Pieds de Veau Sauce Gribiche	22€
Déclinaison de Truite Bio de Crisenon, Crème de Raifort	25€
Feuilleté d'Andouillette Maison Colin AAAAA sauce Chablisienne *	25€
Quasi de Veau, Jus réduit, Champignons des bois	35€
Mousseline d'Eglefin Sauce au Safran de Bourgogne	22€
Duo Saint-Jacques et Cabillaud	29€
Plateau de Fromages ou Fromage Blanc	13€
Ananas, Crumble, Sorbet	13€
Moelleux au Chocolat, Glace Amarena, Crème Anglaise	13€
Dessert du Jour	10€

*** Plat Signature du Chef**

Tous nos produits sont frais et élaborés maison

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING