

les formules du midi...

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 28 €

Entrée + Plat + Fromage 25 €

Entrée + Plat + Dessert 25 €

Entrée + Plat 22 €

Plat + Fromage ou Plat + Dessert 22 €

Plat seul 19 €

Entrée du marché 8 €

Dessert du marché 8 €

à choisir dans les plats suivants:

Capuccino de champignons
et escargots de bourgogne

ou

Sablé au parmesan et
saumon fumé par nos soins
tartare de tomates au jus piquillos

ou

Entrée du marché

~~~~

**Filet de julienne**  
risotto aux écrevisses

ou

**Agneau confit**  
gratin de courgettes au comté

ou

**Plat du marché**

~~~~

et/ou

Epoisses affiné
et mesclun à l'huile de noix

~~~~

**Parfait glacé d'abricots au romarin**  
craquant de sésame

ou

**Fondant au chocolat Valrhona,**  
glace vanille

ou

**Dessert du marché**

les entrées

les plats

fromage

les desserts

## la carte du midi...

**Gratin d'asperges et morilles** 18€

**Foie gras de canard mi-cuit** 15€

chutney de petits pois et poivrons

**Carpaccio de cabillaud et escabèche de légumes printaniers** 22€

Fettuccini au pesto

~~~~

Filet de bœuf rôti 24€

pommes grenailles béarnaise

Sole meunière 26€

Légumes de printemps

Homard façon américaine 28€

Risotto au parmesan

les entrées

les plats

les boissons...

Crémant de Bourgogne, brut 7 €

Domaine Parigot et Richard

Crémant de Bourgogne, brut rosé 7 €

Domaine Parigot et Richard

Champagne, Brut réserve 14 €

Deutz

Champagne, Brut Rosé 18 €

Deutz

Vins effervescents (12cl)

Kir 12cl 7 €

Kir Royal (crémant) 12cl 10 €

Kir Royal (champagne) 12cl 15 €

Bière 1664 25cl 4 €

Bière de Bourgogne, blonde ou blanche 25cl 6 €

Anisé (pastis, ricard, pernod) 4cl 5 €

Martini (bianco, rosso, extra dry) 5cl 5 €

Campari, suze 5cl 5 €

Apéritifs

Eau minérale 100cl 3 €

Eau minérale 50cl 2 €

Jus de fruit, soda 25cl 4,50 €

Jus de fruit Nectar de Bourgogne 25cl 3,50 €

Perrier 33cl 3,50 €

Café, décaféiné, thé, infusions 2,50 €

Eaux et softs