

Le Midi de l'Ermitage

Servi tous les jours du lundi au samedi midi (fermé mercredi)

(les menus du midi) :

Tartare de saumon au citron vert et roquette

Ou

Tarte fine d'escargots de Bourgogne à la coppa

Ou

Entrée du marché

~~~~

Dos de cabillaud rôti au beurre citron,  
jeunes légumes à la coriandre

Ou

Epaule d'agneau confite en 7h, courgette à l'ail des ours

Ou

Plat du marché

~~~~

Epoisses affiné et mesclun à l'huile de noix

~~~~

Crêpe flambée façon Suzette

Ou

Parfait au cassis meringué,  
sirop de pinot noir à la violette

Ou

Fondant au chocolat et glace vanille

Ou

Dessert du marché

*(fromage et dessert : 28€)*

*(fromage ou dessert : 25€)*

*( entrée + plat du marché ou plat du marché + dessert : 22€)*

*(plat du marché : 19€) (entrée : 8€) (dessert : 6€ 5€)*

## à la carte ) :

### entrées

Escargot de Bourgogne et crème Dubarry

Andouille de Vire poêlée et séchée, jus de persil 16€

Salade de foie de lotte au vinaigre balsamique,  
pomme Granny Smith et noisettes 12€

Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan 14€

~~~~

plats

Dos de bar rôti au fenouil, beurre blanc 26€

Filet de bœuf au vin rouge et pommes pont-neuf 24€

Ris de veau braisé aux pommes rattes 24€