

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de fruits du verger, coulis acidulé (supplément 3€)

« Landes » duck foie gras, fruits tartare

La printanière, salade frisée, pissenlit, toast à l'époisses et tranche de lard du Morvan

Spring salad with époisses cheese toast and bacon from the Morvan

Œuf de poule fermier poché, asperges vertes de Roques-Hautes, copeaux de jambon

Poached free range egg, green asparagus from Roques-Hautes, local bacon slices

L'idée du jour...

The special of the day...

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, poêlée de champignons,

Purée de pomme de terre (supplément 3€)

Charolais Beef fillet from local butcher, mushrooms, and mashed potatoes

Porc fermier Bio de Crépey,

Poêlée de légumes printanier, pomme de terre au four

Local pork from Crépey, sautéed spring vegetables and baked potatoes

Pavé ou filet de poisson selon le marché,

Purée de carottes, gratin de blettes gourmand, beurre monté aux agrumes

Market fish fillet, mashed carrots, chard gratin and citrus butter

L'idée du jour...

The special of the day...

Le fromage/cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté

Burgundy cheese selection

Les desserts/desserts

Moelleux chocolat, crème glacée vanille

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Gratin de fruit de saison, feuilleté croustillant

Seasonal fruits crumble, crispy puff pastry

Baba au rhum, chantilly et agrumes

Rhum baba with Chantilly cream and citrus

L'idée du jour sucrée ...

The tart of the day...



Entrée + plat / plat + dessert à 29 €

Starter + main course / main course + dessert

Entrée + plat + fromage ou dessert à 32 €

Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage et dessert à 39 €

Starter + main course + cheese and dessert

Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité, merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable

Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.

