

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, tartare de pêche, coulis acidulé, magret de canard séché de Mont Saint Jean (supplément 3€)

South West of France duck foie gras, peaches tartar, cured duck

Mesclun de salade Bio, Cœur de blanc de dinde fumée dans l'idée d'une César

Seasonal mixte salad with smoked turkey breast cesar style

Terrine de lapin à la moutarde à l'ancienne, parfum d'estragon, crème acidulée

Rabbit terrine, old fashioned mustard, sour cream, tarragon flavoured

L'idée du jour...

The special of the day

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes de Corcelotte, Haricot vert bio,

Pommes de terre nouvelles rôties au four (supplément 3€)

Local Charolais Beef, oyster mushrooms from Corcelotte, roasted new potatoes

Gigot d'Agneau de la Ferme, mijotée de légumes de saison, tomate rôtie

Farmed local Lamb, slow cooked vegetables stew, roasted tomato

Poisson du marché, poêlée de courgettes, tomates cerise, polenta aux agrumes

Fish of the day from the market, zucchini, cherry tomato, maize cream with a hint of citrus

L'idée du jour...

The special of the day...

Les fromages/cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté

Burgundy and Franche Comté cheese selection

Les desserts/desserts

Traditionnel moelleux au chocolat, fruits rouges du moment

Traditional chocolate fondant with fresh red berries

L'Abricot de Provence

Crème vanillée, tartare d'abricots au romarin et son sorbet

Confit apricot rosemary infused and light vanilla custard

La Pêche... dans l'idée d'une Melba, sauce chocolat

Provençal style Melba peach, chocolate sauce

L'idée du jour sucrée ...

Today's special...



Entrée + plat / plat + dessert à 29€

Starter + main course / main course + dessert

Entrée + plat + fromage ou dessert à 33€

Starter + main course + cheeses 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.



