

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »

Les entrées/starters

La terrine de Foie Gras de canard mi-cuit, coulis de mangue et Ratafia, gel cassis, toast brioché. (supplément 3€)

Terrine of South West France duck foie gras, mango, blackcurrant, toast.

Le feuilleté de poisson d'eau douce, premiers petits pois frais, champignons, fumet safrané

Feuilleté of fresh water fish, fresh peas and mushrooms

L'asperge verte de Senas en salade, mayonnaise d'œuf de cane façon mimosa, copeaux de lard du Morvan, rapé de comté.

Green asparagus salad, mimosa style "duck egg mayonnaise", Morvan bacon

L'idée du jour...

The special of the day

Les plats/main courses

La joue de bœuf braisée au four, légumes printaniers de nos producteurs, pommes de terre nouvelles

Roasted beef cheek, spring vegetables, new potatoes

Le filet de canette rôti au sautoir, jus au miel et romarin, champignons

Filet of roasted duck, honey and rosemary juice, mushrooms

Le gâteau de poisson moelleux, bisque d'écrevisse, boulgour cuisiné façon paëlla

Flaked fish cake, crayfish bisque, paella-cooked bulgur

L'idée du jour...

The special of the day...

Les incontournables

La sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes et Paris de Corcelotte,

Pommes de terre nouvelles (supplément 4€)

Local Charolais Beef, mushrooms, new potatoes (extra 4€)

Le pavé ou filet de poisson du marché, beurre blanc safrané

Fresh market fish fillet, saffron white butter

Le porc bio de Crépey, l'échine rôtie, la poitrine confite et grillée

Crepey's organic pork, roasted skein, candied and grilled breast

Le fromage/cheese

La sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté

Burgundy and Franche Comté cheese selection

Les desserts/deserts

Le traditionnel mi-cuit, glace vanille

Traditional chocolate fondant with vanilla ice cream

La crêpe Suzette à la façon du Chef

Orange Pancake Chef's special

Le Paris Brest aux noisettes, praliné maison

Paris Brest with hazelnuts, homemade praline

L'idée du jour...

The special of the day



Entrée + plat / plat + dessert à 29€

Starter + main course / main course + desert

Entrée + plat + fromage ou dessert à 33€

Starter + main course + cheese or desert

Entrée + plat + fromage et dessert à 39€

Starter + main course + cheese and desert



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.



