

Les entrées ...

- ♦ La corolle de fromage frais, crudités, agrumes et saumon 15 €
- ♦ La douzaine d'escargots au beurre d'escargots de Bourgogne 18 €
- ♦ L'œuf cocotte à la bourguignonne façon Meurette 12 €
- ♦ Le saumon fumé par nos soins aux baies roses sauce aux agrumes 22 €
- ♦ Le croustillant de chèvre chaud au miel et romarin sur lit de salade verte 12 €

Les plats ...

- ♦ La brochette de poulet mariné, sauce orientale 22 €
- ♦ La brochette de bœuf charolais sauce chimichurri 24 €
- ♦ La cocotte de poisson crémée au lait de coco et curry rouge 24 €
- ♦ Le grenadin de veau Charolais, sauce vigneronne au thym 28 €
- ♦ La brochette de canard au fruit jaune, sauce miel balsamique 28 €
- ♦ Les pâtes de pois chiches aux saveurs provençales (vegan) 21 €

Les fromages ...

- ♦ L'assiette de fromages de nos régions, salade verte, confiture maison 8 €
- ♦ Le fromage blanc à la crème (nature ou coulis) 6 €

Les desserts ...

Chauds :

- ♦ Le crumble aux pommes et fruits rouges 9 €
- ♦ Le gratin amandine poire chocolat 9 €
- ♦ Le clafoutis à l'ananas, sauce caramel 9 €

Froids :

- ♦ Le dessert du moment 9 €

Glacés :

- ♦ Le vacherin glacé 9 €
- ♦ Le nougât glacé à la framboise 9 €

Menu ... 32 €

- ♦ La corolle de fromage frais, crudités, agrumes et saumon
- ♦ Le croustillant de chèvre chaud au miel et romarin sur lit de salade verte
- ♦ L'œuf cocotte à la bourguignonne façon Meurette

- ♦ La brochette de poulet mariné, sauce orientale
- ♦ La cassole de crevette et poisson au lait de coco et curry rouge
- ♦ La brochette de bœuf charolais sauce chimichurri
- ♦ Les pâtes de pois chiches aux saveurs provençales (vegan)

- ♦ Le fromage blanc à la crème (nature ou coulis)
- ♦ L'assiette de fromages de nos régions, salade verte, confiture maison
- ♦ Le dessert de votre choix sur la carte

Menu Terroir ... 41 €

- ♦ La douzaine d'escargots au beurre d'escargots de Bourgogne
- ♦ Le saumon fumé par nos soins aux baies roses, sauce vierge aux agrumes

- ♦ La brochette de bœuf Charolais sauce chimichurri
- ♦ Le grenadin de veau Charolais, sauce vigneronne au thym
- ♦ La brochette de canard au fruit jaune, sauce miel balsamique

- ♦ L'assiette de fromages de nos régions, salade verte, confiture maison
- ♦ Le fromage blanc à la crème (nature ou coulis)
- ♦ Le dessert de votre choix sur la carte

12 €

Le menu enfant

(jusque 9 ans)

- ♦ La brochette de poulet mariné, sauce tajine
- ♦ Le dessert comme les grands