

Les entrées

Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments	12 €
Les œufs en meurette	12 €
12 escargots de Bourgogne en caquelon	16 €
Les légumes bio du moment en salade aux aromates, quelques pousses	15 €
Foie gras de canard juste salé, poivré, marmelade de pommes au vin rouge, sirop de ratafia	20 €
Salade de homard et tourteau, quelques légumes cuits et crus, savagnin et curry	21 €
Pâté en croûte du jour, petite salade et condiments	14 €

Les plats

Risotto selon...	17 €
Truite de région (Bio de Crisenon ou Jura) snackée, mêlée de légumes, vinaigrette tiède aux herbes	18 €
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron	22 €
Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati	19 €
Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre	17 €
Tartare de bœuf (F), frites fraîches et mesclun	18 €
Carré de porc fermier cuit épais, cocotte de légumes	22 €
Faux-filet de bœuf (F), compote d'échalotes et gratin de pomme de terre	24 €
L'andouillette AAAAA de chez Thierry (juste la meilleure...)	21 €
Le navarin d'agneau de Clavisy au vin jaune et curry de Kerala, riz basmati	18 €

Les fromages

Faisselle de fromage blanc	4 €
L'assiette de fromages	8 €

Les desserts

Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue	6 €
Assortiment de glaces et sorbets	6 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7 €
Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits rouges	7 €
Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille	8 €
Méli-Mélo de fruits rouges, glace vanille et tuile craquante	8 €
Café gourmand, 4 petites douceurs et une guimauve faites Maison	9 €