

Le Menu « petit gourmand... »

Pour les enfants de moins de 12 ans !!!

12 €

*La brochette de bœuf Charolais, légumes du moment ou
frites*

*Fromage blanc crème ou
Coupe glacée gourmande*

Le Menu « déjeuner ... »

(servi uniquement les midis du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

15 €

Une entrée, un plat, un dessert

(indiqué sur ardoise)

Le Menu « déjeuner rapide ... »

12 €

Le plat du jour et un café

(servi uniquement les midis du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

Le Menu « Façon Bistrot ... »

Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche midi et jours fériés

19 €

*Le suprême de volaille rôti
poêlé de pleurotes de la ferme aux champignons
pommes frites à la graisse de boeuf
et petite salade verte*

°°°

Fromage blanc

ou

Ile flottante

Le Menu « une escale gourmande... »

28 €

*La cassolette d'escargots et œuf poché, en meurette,
petits croutons aillés 14€**

ou

*La mousseline de sandre et grenouilles désossées
sauce crémée, ciboulette 14€**

ou

*La Terrine maison et ses condiments 14€**

...

*Les filets de maquereau désarêtés puis rôtis
Jus de volaille légèrement acidulé 20€**

ou

*La pièce de bœuf charolais poêlé à la crème d'époisses
20€**

ou

*Le filet de pintade rôti au cassis 20€**

...

*Fromage blanc ou assiette de 3 fromages
Ou le croustillant d'époisses chaud sur petite salade aux
noix*

ou

Dessert

(si fromage et dessert supplément de 5 €)

*prix des plats à la carte

Les suggestions du chef...

- La salade verte aux herbes fraîches* 7€
- L'assiette de frites cuites à la graisse de bœuf* 6€
- Les œufs pochés en meurette, petits croutons aillés* 14€
- Les escargots en coquilles...*
 - les 6* 8€
 - les 12* 14€
- Les grenouilles préparées en persillade* 18€
- les gambas sauvages rôties* 22€
- L'andouillette de chez Bobosse au confit d'échalote* 22€
- L'entrecôte au beurre de Bresse, Façon «beurre Maître d'hotel »*
23€

Les salades repas, de...

- La Bourgogne (croustillant d'époisses, jambon sec du Morvan, noix...)* 18€
- L'océan (saumon fumé, gambas rôties, sorbet citron basilic...)* 18€
- Notre ami végétarien (assortiment de salades, légumes crus et cuits, galette de quinoa, soja tomate...)* 18€

Menu « une escale prolongée ... »

36 €

*La terrine de foie gras préparée par nos soins
magret fumé et marmelade de figues à la cardamome 18€**

ou

*Le saumon légèrement fumé par nos soins, crème
fouettée au wasabi
sorbet citron au basilic 18€**

...

*La volaille de Bresse aux morilles et vin jaune, tuile de
vieux comté et chipp's de lard 25€**

ou

*Les noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'agrumes 25€**

...

*Fromage blanc ou assiette de 3 fromages
Ou le croustillant d'époisses chaud sur petite salade aux
noix*

ou

Dessert

(si fromage et dessert supplément de 5€)

**prix des plats à la carte*