

Le Menu Carte

(Amuse-bouche, Entrée + Plat + Fromages + Dessert) = 58.00€

(Amuse-bouche, Entrée +Poisson+ Viande + Fromages + Dessert) =75.00€

Les Entrées

A la Carte

- | | |
|---|---------|
| ▪ Demi-homard poché, artichaut et foie gras de canard, pousse de pois et fleurs | 40.00 € |
| ▪ Cocotte lutée d'escargots de Bourgogne, ris de veau et girolles, bouillon au Chardonnay | 32.00 € |

Les POISSONS

- | | |
|---|---------|
| ▪ Turbot aux langoustines, Polenta aux olives, Tomates Grappe éclatées à l'huile de cacahuètes grillées | 38.00 € |
| ▪ La pôchouse verdunoise -
(Matelote de poissons de Rivière au vin blanc, (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille) ail, poivre et thym frais, croûtons frits au beurre | 33.00€ |

Les Viandes

[A la carte](#)

- Filet de Bœuf sauté au beurre, fleur de Sel, pommes de terre fondantes, ail et échalote confite, sauce à l'Époisses. 42.00€
- Caille désossée puis farcie façon Lucullus et gaudes Bressannes à la crème de Bresse. 3

LES FROMAGES

L'assortiment de fromages bourguignons 1

Le fromage blanc de Bresse proposé au coulis de fruits rouges / aux herbes fraîches. 8

LES DESSERTS

- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE, GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 1
- LE CHEESECAKE NEW-YORKAIS AU SPECULOS ET FRAISES GARIGUETTES, COULIS DE KIWI. 1
- FONDANT LÉGER AU CHOCOLAT GUAYAQUIL, glace Caramel au beurre salé, Tuile croustillante au Carambar 1