

MIDI ET SOIR



« Fait Maison »

Les entrées

- Caviar d'aubergines 11,00 €
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre, à l'ail et persil 11,50 €
 - Foie gras maison mi-cuit 19,50 €
 - Velouté du jour 10,50 €
- Fromage de chèvre frais avec tomates séchées, pignon de pin, échalotes, persil, salade verte 11,00 €
 - L'entrée de l'ardoise (s'il en reste) 10,50 €

Les plats

- Filet de bar, sauce vierge, légumes du jour 27,00 €
- Canette préparée façon tajine aux abricots et pruneaux, pommes de terre Charlotte et légumes du moment 27,00 €
- Paleron de porc mijoté à la bière de Vézelay, écrasé de patates douces 24,00 €
- Filet de bœuf grillé (200 gr), sauce à l'Epoisses, gratin de pomme de terre 32,00 €
- Le bœuf bourguignon, le traditionnel, mijoté au vin rouge, carottes et champignons, accompagné, comme il se doit, de pommes de terre 22,50 €
 - Le plat de l'ardoise (s'il en reste) 22,50 €

Les desserts

- Charlotte au chocolat aux éclats de noisettes 9,00 €
- Bavarois aux fruits rouges, glaçage à l'hibiscus, crème anglaise 8,00 €
 - Moelleux à la crème de marron 9,00 €
- L'assiette de fromages locaux (Epoisses, chèvre de la ferme des Montants de Noyers sur Serein et Brillat-savarin) 10,00 €
 - Le dessert de l'ardoise (s'il en reste) 8,00 €