



Côté Entrées 9.00€

Escargots à la Crème D'ail et son Feuilleté en croûte

Salade Périgourdine et Toast de Foie gras

Foie Gras mi-cuit, Comptée de Figues et brioche de Montliot +2.00€

Tarte "Epoissiflette" et Salade aux Noix

Escargot de Bourgogne par 8

Côté Plats 18.00€

Filet de Saint-Pierre, Façon Marinière et Légumes d'Hiver

Filet de Sandre, Sauce vierge aux Olives Noires Risotto aux légumes et Chorizo

Magret de Canard aux épices Douces, Légumes ou Pomme de terre Frites

Faux Filet de Boeuf au poivre et Légumes ou Pomme de terre frites

Grande Salade Périgourdine et Toasts de Foie gras

Côté Desserts 7.00€

Trio de Fromages de nos Régions

Faisselle de Fromage blanc d'Etrochey

Verrine d'Automne Pomme-Poire

Crème Brûlée du Moment

Fondant au Chocolat Sorbet Fruits Rouges

Café Gourmand ou Dessert Gourmand +1.00€

Toute l'année à commander 4 jours à l'avance :

Côte de bœuf pour 2 (env. 800gr) accompagné de sauces maisons et frites

Fondue vigneronne pour 2 accompagné de 3 sauces maisons et frites