

La Carte



Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux :
Les légumes sont fournis par le « Verger de l'Abbaye » à Tournus,
Les viandes sont d'origine Française, le carré d'agneau provient d'Irlande

LES ENTREES

Tomates anciennes, Burratina, pesto de roquettes & chapelure croustillantes aux herbes	14 €
Crèmeux de petits pois, gambas en kadaïf & huile perlée à l'ail noir	17 €
Tataki de veau mariné, taboulé de choux fleur coloré & agrumes	19 €
Tartare de bœuf charolais aux saveurs thaï, courgettes & enoki	22 €
Poulpe confit aux épices, pastèque grillée, chèvres frais & salade d'herbes fraîches	24 €

LES POISSONS

Cabillaud grillé, Brunoise de légumes du soleil façon aioli	25 €
Filet de bar, écrevisse, rigatoni & sauce Nantua	28 €
Demi homard rôti, caviar d'aubergine fumée, déclinaison courgette & rouille	35 €

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de petits pois à la menthe olives taggiasche & artichauts poivrade	28 €
Volaille de Bresse sauce crème et morilles, vonnassienne & tombée de jeunes pousses, émulsion de riz	32 €
Filet de bœuf charolais, haricots rouges & maïs grillé, sauce Chimichurri	35 €

La signature du chef

**Tomahawk de bœuf à la plancha pour deux personnes,
aux sarments de vigne et garniture estivale**

69 €

LES FROMAGES

Grand plateau des maîtres fromagers	12 €
Cervelle de canuts	7 €

LES DESSERTS

Parfait glacé à la mélisse, abricot & flocons d'avoine caramélisés	9 €
Ganache montée ivoire, biscuit moelleux au sésame noir & fraises fraîches, sorbet herbe fraîche	9 €
Financier noisette, crèmeux caramélia, mousse mascarpone & sorbet fromage blanc	9 €
Vacherin glacée à la vanille & fruits rouges	9 €

Les Menus

MENU DU MARCHÉ - MIDI

Semaine du 22/06 au 28/06

Entrée – plat ou plat – dessert : 24 €

Entrée, plat, dessert : 29 €

Traditionnel tartare de bœuf

Ou

Entrée au choix à la carte

Ballotine de saumonette camomille & grenobloise, déclinaison de fenouil

Ou

Suprême de Poulet farci mousse forestière,

Ecrasé de Pommes de terre aux agrumes

Assiette de fromages

Ou

Parfait glacé à la cerise

MENU 100% BOURGOGNE

Entrée, plat, dessert : 29 €

Traditionnels œufs meurette

Ou

Soupe à l'oignon revisitée

*Cuisse de volaille de Bresse farcie aux écrevisses,
farçons et sauce Nantua*

Cervelle de canuts

Ou

Baba au rhum, crémeux et confit de cassis

ENFANTS

12 €

Beignets de poulet fermier

Ou

*Cheeseburger sauce cocktail
frites/purée de légumes*

Mousse au chocolat

VEGAN - HEALTHY

Entrée : 15 € - Plat : 19 €

Tartelette aux légumes de saison

Ou

*Wok de légumes, bouillon citronnelle gingembre,
tofu pané*

Les Menus

MENU DU MARCHE Soir & Dimanche midi

Semaine du 22/06 au 28/06

Menu 4 plats : 36 €

Traditionnel tartare de bœuf

Ou

Entrée au choix à la carte

Ballottine de saumonette camomille & grenobloise, déclinaison de fenouil

Ou

Suprême de Poulet farci mousse forestière, Ecrasé de Pommes de terre aux agrumes

Chariot de fromages

Parfait glacé à la cerise

MENU 100% BOURGOGNE

Entrée, plat, dessert : 29 €

Traditionnels oeufs meurette

Ou

Soupe à l'oignon revisitée

*Cuisse de volaille de Bresse farcie aux écrevisses,
farçons et sauce Nantua*

Cervelle de canuts

Ou

Baba au rhum, crémeux et confit de cassis

ENFANTS

12 €

Beignets de poulet fermier

Ou

*Cheeseburger sauce cocktail
frites/purée de légumes*

Mousse au chocolat

VEGAN - HEALTHY

Entrée : 15 € - Plat : 19 €

Tartelette aux légumes de saison

Ou

*Wok de légumes, bouillon citronnelle gingembre,
tofu pané*