

MENU BISTRO 35 €/PERS

ENTREE, PLAT, DESSERT

Pâté en croute maison, pickles de légumes
Homemade Pâté and pickled vegetables

OU / OR

Œuf fermier 63°, salade de betterave et Yuzu
Free-range egg 63°, beetroot salad and Yuzu



Filet de canard, gnocchi aux cèpes et jus sous-bois
*Roast fillet of duck, gnocchi with porcini mushrooms and
juice flavours of the undergrowth*

OU / OR

Encornet farcis, légumes de saison et poivron fumé
Stuffed squid, seasonal vegetables and smoked pepper



Fromages affinés de la région (10€ sup)
Regional Cheese selection (10€ extra cost)



Millefeuille façon Arlette caramel et à la vanille de Tahiti
Caramel and Tahitian Vanilla « Millefeuille »

OU / OR

Dans l'esprit d'un soufflé chaud au Chocolat 64%,
crème glacée à la cannelle
Hot chocolate « Soufflé » 64%, cinnamon ice cream

NOS FORMULES DE DEGUSTATIONS

(DOSES DE 6CL)

6 VINS

60 €

BOURGOGNE
« Les Sétilles » 2020

SANTENAY 2019

PERNAND-VERGELESSES
1er Cru « Sous Frétilles » 2019

MEURSAULT
« Meix Chavaux » 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET
1er Cru « Clos St Marc » 2014

ALOXE-CORTON
1er Cru « Fournières » 2018

9 VINS

110 €

AUXEY-DURESSES 2018
« La Macabrée »

CHASSAGNE-MONTRACHET
« Pierres » 2018

PULIGNY-MONTRACHET 2018
MEURSAULT « Meix Chavaux » 2018

PERNAND-VERGELESSES
1er Cru « Sous Frétilles » 2019

CHASSAGNE-MONTRACHET
1er Cru « Clos St Marc » 2014

PULIGNY-MONTRACHET
1^{er} Cru « Referts » 2018

PERNAND-VERGELESSES Rouge 2019
POMMARD 1er Cru « Rugiens » 2017