

MENU BISTRO 35 €/PERS

ENTREE, PLAT, DESSERT

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

OU / OR

Velouté de Butternut, œuf 63°, crumble graine de courge
et ras-el-hanout

Butternut cream soup, 63° egg, pumpkin seed crumble and ras-el-hanout



Parmentier de poitrine de veau confite et patates douce,
jus réduit

Parmentier of veal breast confit and sweet potatoes, reduced juice

OU / OR

Dos de Merlu rôti, vinaigrette chaude condimentée, navet,
croustillant amande gingembre

*Roasted hake back, hot condiment dressing, turnip, almond and
ginger crisp*



Fromages affinés de la région (10€ sup)

Regional Cheese selection (10€ extra cost)



Tarte tatin pomme et coing à la cardamome verte,
crème de Bresse Etrez vanillée et sablé Breton

*Apple and quince tart tatin with green cardamom, vanilla "Bresse Etrez"
cream and "Breton" shortbread"*

OU / OR

Crèmeux Chocolat, glace sarrasin grillé, mousse Whisky
« Cap a pie », gavotte cacao

*Chocolate cream, toasted buckwheat ice cream, "Cap a pie"
whisky mousse, cocoa gavotte*

NOS FORMULES DE DEGUSTATIONS

(DOSES DE 6CL)

6 VINS

60 €

BOURGOGNE
« Les Sétilles » 2018

SANTENAY 2019

SAINT-AUBIN
1er Cru « Dents de Chien » 2018

MEURSAULT
« Meix Chavaux » 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET
1er Cru « Clos Saint-Marc » 2018

ALOXE-CORTON
1er Cru « Fournières » 2018

9 VINS

110 €

AUXEY-DURESSES 2018 « La Macabrée »

CHASSAGNE-MONTRACHET « Pierres » 2018

PULIGNY-MONTRACHET « Enseignères » 2019

MEURSAULT « Meix Chavaux » 2018

SAINT-AUBIN 1er Cru « Dents de Chien » 2018

MEURSAULT 1^{er} Cru « Les Caillerets » 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET
1^{er} Cru « Clos Saint-Marc » 2018

PERNAND-VERGELESSES Rouge 2019

VOLNAY 1^{er} Cru « Clos des Angles » 2015