

# MENU BISTRO 40 €/PERS.

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Pâté en croute, pickles de carotte à la bière de 17h brasseur « VIF »  
*Crusted pâté, beer-infused pickled carrots*

OU/OR

Chèvre frais, salade de sucrine et croustillant à la cacahuète  
*Fresh goat cheese, sucrine salad, crispy peanuts*



Poitrine de veau confite aux épices, pommes de terre grenailles,  
tomates confites, noisettes, jus réduit  
*Confit veal breast with spices, potatoes, confit tomato and hazelnut,  
reduced jus*

OU/OR

Pêche du jour, fenouil rôti, crumble aneth, jus oignon fenouil caramélisé  
*Fish of the day, roasted fennel, dill crumble, caramelized onion and fennel jus*



Fromages affinés de la région (10 €/sup.)  
*Regional cheeses selection (10 € extra cost)*



Dessert chocolat, cardamome verte, sorbet cerise Amarena  
*Chocolate dessert, green cardamom, Amarena cherry sorbet*

OU/OR

Riz au lait, fraises, sorbet fraise/Saké  
*Rice pudding, strawberries, strawberry/Sake sorbet*

# NOS FORMULES DE DÉGUSTATION

DOSES DE 6 CL

## 3 VINS

35 €

Bourgogne Les Sétilles 2018  
Santenay 2019  
Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos des Angles 2013



## 7 VINS

90 €

Bourgogne Les Sétilles 2018  
Montagny 1<sup>er</sup> Cru Bonneveaux 2019  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru En Remilly 2018  
Chassagne-Montrachet Houillères 2018  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Clos Saint-Marc 2018  
Pernand-Vergelesses Rouge 2019  
Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos des Angles 2015