

MENU DÉGUSTATION

41.50€

Foie Gras de Canard et Brioche
Maison, gelée de Pinot Noir
ou
Jambon persillé maison,
crème fouettée à la moutarde

Oeufs en Meurette
ou
Gratin de gambas et
noix de Saint Jacques

Brochette de filet et onglet de boeuf
grillée (supplément 4.50 €)

ou
Rib's de Porc confit et grillé sauce
barbecue maison

ou
Poulet Gaston Gérard

ou
Boeuf Bourguignon à l'ancienne
(Joue de Boeuf)

Epoisses Berthaut affiné au
Marc de Bourgogne

Assiette de gourmandises
ou
Dessert du jour

MENU DU MARCHÉ

35.50€

Jambon persillé maison,
crème fouettée à la moutarde

-
Terrine de Boeuf, condiment aux
herbes, beignets d'oignons

-
Gratin de gambas et
noix de Saint Jacques

-
Oeufs parfaits à la crème d'Epoisses

-
Oeufs en Meurette

Poisson du moment,
sauce vierge printanière

-
Poulet Gaston Gérard

-
Boeuf Bourguignon à l'ancienne
(joue de boeuf)

-
Suprême de volaille au thym, citron
confit et
ail en chemise confit

-
Brochette de filet et onglet de boeuf
grillée (supplément 4.50 €)

-
Rib's de Porc confit et désossé sauce
barbecue maison

Dessert du Menu

***Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une garniture et d'une sauce au choix
(Voir page des plats)***

MENU ENFANT

(Moins de 12 ans)

14.00 €

Steak haché frais ou Suprême de volaille
accompagné de légumes ou de frites

2 boules de glace ou sorbet

&

Sirop à l'eau

Prix nets en Euros / Service compris