MENU DÉGUSTATION

41.50€

Foie Gras de Canard et Brioche
Maison, gelée de Pinot Noir
ou
Marbré de gravlax de truite, herbes
aromatiques et crème de Raifort

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
-
Gratin de gambas et
noix de Saint Jacques
-
Oeufs parfaits à la crème d'Epoisses
-
Oeufs parfaits en meurette
-
Avocat, crevettes, agrumes et
bouquet de salade

Poisson du moment,
crème vin blanc & oeufs de poisson
-
Poulet Gaston Gérard
-
Boeuf Bourguignon à l'ancienne
(joue de boeuf)
-
Suprême de volaille thym,
citron confit et
ail en chemise
-
Brochette de filet et onglet de boeuf
grillée (supplément 4.50 €)
-
Rib's de Porc confit et désossé sauce
barbecue maison

Desserts du Menu

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

MENU ENFANT

14.00 €

(Moins de 12 ans)

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