


LES ENTREES

Les Œufs Façon Meurette au Chardonnay <i>Soft boiled eggs in a white wine sauce with bacon</i>		11 €
Le Jambon Persillé, Crostini de Pain d'Epices et Moutarde à l'Ancienne <i>Ham terrine with Mustard garlic and Parsley with a Toast of Gingerbread</i>		12 €
Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux <i>Burgundy snails with a Mild Garlic cream sauce</i>		14 €
Le Vol au Vent de Crustacés et Quenelles de Poisson, Sauce Poulette <i>Shellfish and Fish Quenelle Vol au Vent, Cream sauce</i>		15 €
Le Pressé de Volaille fermière au Foie gras et Champignons, chutney Pomme <i>Foie gras and Farm Chicken terrine, Mushrooms, Apple chutney</i>		17 €

COTE JARDIN

Le Risotto de Potiron au Citron Confit, et Parmesan <i>Pumpkin Risotto with Lemon and Parmesan</i>	Entrée/Plat
	14 €/ 18 €

LES POISSONS

Le Filet de Sébaste à la plancha, Légumes Niçois, sauce Biscailienne <i>Roasted Redfish and Ratatouille, Pepper sauce</i>	21 €
Le Dos de Cabillaud à la Grenobloise, Pommes de Terre écrasées et Oignons frits <i>Cod with dried Lemon and Capers , mashed Potatoes and fried Onions</i>	23 €

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

La Bavette de Bœuf du Pays Beaunois, Pennes et Champignons, sauce au Pinot Noir <i>Flank Steak, Penne Pasta and Mushrooms, red Wine sauce</i>	23 €
La Longe de Veau, Légumes aux Herbes, sauce Charcutière <i>Roasted Loin of Veal, Vegetables with Herbs, Charcutière sauce</i>	24 €

LES PLATS A DEGUSTER A DEUX

Le Biscuit de Sandre aux Ecrevisses, Céleri cuit à l'étuvée, sauce Américaine <i>Pike Perch cake with Fresh water Crayfish and a Lobster sauce</i>	P/pers 23 €
Le Châteaubriand, Gratin de Pommes de Terre et Champignons <i>Chateaubriand with Mushrooms and Dauphinoise potatoes</i>	P/pers 30 €

LES FROMAGES

La Sélection de Fromages Frais& Affinés <i>Selection of Fresh and Ripe Cheeses</i>	8 €
---	-----

LES DESSERTS

La Tarte paysanne aux Pommes, Rhubarbe et Raisins, glace au Caramel <i>Apples, Rhubarb, Raisins and Walnuts tart, Caramel ice cream</i>	9 €
Le Moelleux au Chocolat, glace Ivoire <i>Chocolate fondant cake, White Chocolate ice cream</i>	
Le Paris Brest <i>Paris Brest</i>	



Les Plats bourguignons de Chez Nous, revus et corrigés...