

CARTE

ENTREES :	11€50	Assiette de crudités fraîches assorties
	13€50	Œufs pochés en meurette
	16€50	Salade « Bourguignonne » (<i>salade, escargots poêlés, oignons, persillade</i>)
	14€50	Salade et toast de Chèvre fermier chaud
	19€50	Salade « Gourmande » (<i>salade, magrets rôtis et fumés, copeaux de foie gras et gambas poêlé</i>)
	15€50	Salade « Morvandelle » (<i>salade, jambon sec, lardons, oignons, œuf poché</i>)
	15€50	Salade de magrets de canard et pressé de canard
	15€50	12 Escargots de Bourgogne
	14€00	Jambon sec Du Morvan
	12€50	Jambon Persillé de Bourgogne
	19€50	Foie gras de canard cuit au torchon et son chutney

Suppl. 4€50 pour une entrée « Repas » avec pomme de terre du moment

POISSONS :	24€50	Filet de Sandre sauce du moment
	20€00	Filet d'Églefin sauce du moment
	16€50	Grenouille à la Persillade ou à la crème (+2€00)
	20€00	Grosses Crevettes poêlées, flambées et sa crème à l'Anis

VIANDES :	15€50	Saupiquet à la Morvandelle
	17€50	Tête de Veau sauce « Gribiche »
	25€50	Magret de canard (entier) et sa sauce du moment
	25€50	Steak Tartare garni (coupé au couteau minute)
	25€50	Rognon de Veau à la Dijonnaise
	24€50	Piece de bœuf du moment / suppl. 3€50 pour la sauce du moment

FROMAGES :	8€50	Fromage plateau
	5€50	Fromage Faisselle crème <u>ou</u> coulis
	5€00	Fromage Faisselle nature

DESSERTS :	8€50	Café Gourmand (suppl. 3€80 par menu)
	9€00	Thé Gourmand (suppl. 4€30 par menu)
	6€00	Tarte du jour et Suggestion du jour
	5€50	Glaces / Sorbets 2 boules
	7€50	Glaces / Sorbets 3 boules
	6€50	Nougat Glacé
	6€00	Ile Flottante
	6€00	Crème Brûlée
	7€50	Vacherin
	8€50	Sorbet arrosé
	7€50	Gâteau Croustillant Praliné et Chocolat
	6€00	Mousse au Chocolat
	6€50	Pavé Dijonnais
	7€50	Café ou Chocolat Liégeois
	7€50	Poire Belle Hélène / Pêche Melba