



« La CARTE GOURMANDE » :

Pour Commencer...

- Chèvre du Mâconnais Rôti et son Lard Fermier *sur sa Salade du Maraîcher* 14 €
Terrine de Canard «comme à la Ferme» et ses Condiments à l'Aigrette 18 €
Les 6/9 Gros Escargots de Bourgogne en Coquilles *au Beurre Persillé* 12 € / 18 €
Pressé de Légumes Grillés à la Plancha,
Pesto et Chèvre Mariné à l'Huile d'Olive 15 €
Assiette de Saumon Fumé par nos Soins et ses Toasts 22 €

Poissons...

- Dos de Sandre Rôti, Beurre Citronné, *Risotto de Printemps aux Légumes Nouveaux* 30 €
Filet de Truite Saumonée Meunière,
Pommes Vapeur et Asperges Vertes 26 €

Viandes et Volaille...

- Carré d'Agneau Rôti sur l'Os au Four, Jus au Thym,
Tian de Légumes du Soleil, Pommes Rissolées 39 €
Joue de Bœuf Braisée à l'Ancienne à la Bourguignonne
et ses Carottes Mijotées 29 €

Fromages...

- Fromage Blanc à la Crème 9 €
Assiette du Fromager : *Fromages Frais et Affinés* 12 €
Assiette de Chèvre du Mâconnais et Charolais 12 €

Les Formules «Menus» ...

- entrée, 1 plat (*poisson ou viande*), fromage ou dessert : 44 €
- entrée, 1 plat (*poisson ou viande*), fromage et dessert : 49 €
- entrée, 2 plats (*poisson et viande*), fromage ou dessert : 64 €
- entrée, 2 plats (*poisson et viande*), fromage et dessert : 69 €

Les Incontournables à la Carte... (hors formule)

Pour 2 personnes, un « classique » du Garde-Manger :

- Volaille de Bresse Entière simplement Rôtie dans son Jus pour 2 personnes , en 2 Services :
 - les Suprêmes et leur accompagnement du moment
 - les Cuisses re-confites sur un Bouquet de Salade Verte

43 € / personne (¾ heure de cuisson)

- Les 12 Gros Escargots de Bourgogne en Coquilles *au Beurre Persillé* 24 €

- Filet de Bœuf du Charolais Poêlé au Beurre d'Échalote *Pommes Nouvelles de Noirmoutier à la fleur de Sel, Bouquetière de Légumes* 40 €