



## « La CARTE GOURMANDE d'Automne » :

### *Pour Commencer...*

- Cassolette de Champignons des Bois à la Crème d'Ail et Herbes Fraîches 22 €  
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 €  
Queue de Boeuf en Gelée aux Petits Légumes d'Automne  
Salade de Betteraves à l'Huile de Noix 18 €  
Assiette de Saumon Fumé par nos Soins et ses Toasts 22 €

### *Poisson...*

- Filet de Féra du Lac Léman Poêlé Meunière,  
Ecrasé de Brocolis et Pommes Vapeur 29 €

### *Viandes ...*

- Entrecôte de Charolles Poêlée, Sauce au Vin du Beaujolais  
Pommes de Terre en Croquettes 38 €  
Demi-Pigeonneau de la « Maison Michel » Rôti  
Petit Chou Vert Farci 24 €

### *Fromages...*

- Fromage Blanc à la Crème 9 €  
Assiette du Fromager : Fromages Frais et Affinés 13 €  
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 formules)

- Un « classique » du Garde-Manger :  
Volaille de Bresse Entière simplement Rôtie dans son Jus  
pour 2 personnes , en 2 Services (¾ heure de cuisson) : 43 € / personne
  - les Suprêmes et leur accompagnement du moment
  - les Cuisses re-confites sur un Bouquet de Salade Verte
- Les 12 Gros Escargots de Bourgogne en Coquilles au Beurre Persillé 24 €
- Croustillant de Ris de Veau Rôti au Vinaigre Balsamique  
Fondue d'Epinards et Pomme Macaire 42 €
- Râble de Lièvre Mijoté aux Baies de Cassis  
Fondue d'Epinards et Pomme Macaire 40 €