



Propositions de menus 2013

Menu à 19€50

(avec un café et ¼ de vin rouge)
(supplément fromages: 2€50 , kir: 2€50)

Tourte chaude aux légumes d'automne sur son lit de salade

Ou

Assiette de crudités de saison

Ou

Terrine maison au marc de bourgogne

Estouffade de bœuf à la bourguignonne

Ou

Poulet Gaston Gérard gratiné au four

Ou

Filet de colin aux trois moutardes

Ou

Echine de porc dans son jus

Salade de fruits frais vanille des îles

Ou

Charlotte aux fruits de saison

Ou

Tarte maison

Menu à 25.00 €

(avec un café et 1/4l de Bourgogne rouge)

Tourte chaude à l'Aligoté

Ou

Mille feuille aux pleurotes fraîche crème épaisse

Ou

Jambon persillé maison (spécialité bourguignonne)

Fricassé de coq au vin à la bourguignonne

Ou

Dos de morue fraîche

Ou

Roulé d'agneau au jus de fleurs de thym

Assiette de fromages

Marinade de poire au vin rouge et sa nage de sorbet

Ou

Marbré au pain d'épices, crème gingembre

Ou

Terrine aux 3 chocolats sur son coulis de menthe