



Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts et disponibles.

## NOTRE MENU « À LA CARTE »

Prix TTC service compris

**Entrée, plat et dessert** 40 €  
Au choix parmi notre carte

## NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

**Entrée, plat et dessert** ✓ 35 €  
• Voir serveur

## NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

**Crevettes panées, slata méchouia, mayonnaise épicées** 17 €

**6 Huîtres Gillardeau spéciales n°3** 21 €  
**+8€**

**Bavette de Boeuf, frites Maison, salade** menu 22 €  
Jus de Viande Echalotes confites

**Noix de Saint Jacques,** 34€  
étuvée de poireaux  
Beurre Blanc aux agrumes **+8€**

## NOTRE MENU ENFANT

**Plat et dessert** 14 €  
Pour les moins de 12 ans  
1 Boule de glace ou sorbet Maison

## NOS ENTRÉES

Prix TTC service compris

**Escargots du Petit Mercey** 15 €  
Emulsion Mont d'or, champignons des bois

**Pressé de Foie gras de Canard** 21 €  
Chutney aux oignons doux,  
et pain de mie croustillant **+5€ Menu**

**Truite fumée** 17 €  
Poireaux confit, crème aux œufs  
Pousses de moutarde

**Velouté de Butternut** 15 €  
huile de pépins de courge

## NOS PLATS

**Risotto** ✓ 21 €  
Crème et Parmesan, champignons

**Lotte, grillée Barbecue** 27 €  
Purée de Panais, Lard, jus de viande

**Suprême de Volaille fermière** 28 €  
Polenta crémeuse, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles

**Côte de cochon pour 2 (ferme Bulloz)** 48 €  
Légumes du moment, jus au thym, à l'ail Noir

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

**De nos régions, servie à l'assiette** 12 €  
Fromagerie Janin

## NOS DESSERTS

### A commander en début de repas

**Paris-Brest à notre façon** 20 €  
Pour 2 personnes, à partager

**Vin chaud en gelé, agrumes** 11 €  
Pain d'épices, sorbet Passion

**Chocolat** 11 €  
Ganache chocolat noir, sorbet litchi,



✓ Adapté au régime végétarien - Viandes origine France  
Bib Gourmand Guide Michelin 2022

