

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Caviar d'aubergines du Potager de Ducs au fenugrec de la Ferme de Bray	15.00
M	Salade tiède de cailles aux raisins, œuf de caille et poireaux frits	15.00

Les incontournables

Cocktail de chair de crabe, coriandre et citron vert	24.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés façon meurette	15.00
Foie gras de canard IGP du sud-ouest mi-cuit et légèrement fumé	25.00
Condiment figue et poivre de Timut	

LES PLATS

Au fil des saisons

M	Filet de saumon Bomlo sauce à l'oseille d'Arc sut Tille	25.00
	Boutons de pommes de terre et champignons bruns	
M	Gigot d'agneau de Saint jean de Losne confit 7 heures	25.00
	Légumes de Côte d'Or glacés	
M	Risotto Arborio au lait d'amandes	15.00
	Potimarron et courgettes d'Arc sur Tille	

Les incontournables

Sole d'arrivage façon meunière	49.00
Suprême de poulet fermier noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32.00
Filet de bœuf Rossini, foie gras de canard poêlé et sauce périgourdine	49.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29.00
Notre version du tartare de bœuf charolais au guéridon	22.00

Garniture au choix: frites maison au gras de bœuf, boutons de pommes de terre et champignons bruns ou légumes de Côte d'or glacés

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

STEAK HOUSE

Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39.00
Côte de bœuf charolaise +/- 1kg	99.00

Nos viandes de bœuf premium - maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Noix d'entrecôte d'Argentine +/- 300g	38.00
Faux filet de Galice +/- 300g	45.00
Entrecôte Scotland Aberdeen IPG Collection +/- 350g	39.00
Côte de bœuf Scotland Aberdeen IPG Collection +/- 1kg	99.00
Entrecôte de Salers +/- 350g	49.00
Cote de bœuf de Salers +/- 1kg	119.00

Garniture au choix: frites maison au gras de bœuf, boutons de pommes de terre et champignons bruns ou légumes de Côte d'Or glacés

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise
- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Ile flottante aux cacahuètes	12.00
Dôme aux pommes caramélisées dans l'esprit d'une Tatin	12.00

Les incontournables

Faisselle de Gilly Les Cîteaux	8.00
Chariot de fromages affinés	15.00
Crêpes Suzette flambées à votre table	12.00
Chariot de gourmandises	15.00
Baba bouchon au rhum Don Papa et crème vanillée	10.00

<p>26€</p> <p><i>Formule dej</i></p> <p>Plat du jour ou veggie et Douceur du jour</p> <p><i>uniquement le midi du lundi au samedi</i></p>	<p>29€</p> <p><i>Au fil des saisons</i></p> <p>Entrée/ plat ou plat/ dessert</p> <p><i>Sélection parmi les plats avec la mention M, chariot de fromages ou de desserts</i></p> <p><i>servi midi et soir</i></p>	<p>36€</p> <p><i>Au fil des saisons</i></p> <p>Entrée/ plat/ dessert</p> <p><i>Sélection parmi les plats avec la mention M, chariot de fromages ou de desserts</i></p> <p><i>servi midi et soir</i></p>
---	---	---

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

STARTERS

Seasonal Selections

- | | |
|--|-------|
| M Eggplant caviar from the Potager des Ducs with fenugreek from Ferme de Bray | 15.00 |
| M Warm quail salad with grapes, quail egg, and fried leeks | 15.00 |

The Essentials

- | | |
|--|-------|
| Crab meat cocktail, coriander, and lime | 24.00 |
| Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin | 15.00 |
| Semi-cooked and lightly smoked duck foie gras IGP from the southwest | 25.00 |
| Fig and Timut pepper condiment | |

MAINS COURSES

Seasonal Selections

- | | |
|--|-------|
| M Salmon fillet with sorrel sauce from Arc-sur-Tille
Potatoes buttons and brown mushrooms | 25.00 |
| M Salmon fillet with sorrel sauce from Arc-sur-Tille
Potatoes buttons and brown mushrooms | 25.00 |
| M Arborio risotto with almond milk
Kabocha squash and zucchinis from Arc-sur-Tille  | 15.00 |

The Essentials

- | | |
|---|-------|
| Sole - Meunière style | 49.00 |
| Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce | 32.00 |
| Rossini-style beef fillet with pan-seared duck foie gras, Périgord sauce | 49.00 |
| Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style | 29.00 |
| Our version of Charolais beef tartare prepared on the table | 22.00 |

Side dishes: Homemade fries with beef fat, Potato buttons and brown mushrooms or Glazed vegetables from Côte-d'Or

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory declarable allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.

STEAK HOUSE

Our local meal

Fournier House / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye ~350g	39.00
Côte de bœuf charolaise +/- 1kg	99.00

Our exceptional matured beef meat selection

Metzger House / Paris - Rungis

Argentine ribeye ~300g	38.00
Galician sirloin ~300g	45.00
Scotland Aberdeen IPG Collections ribeye ~350g	39.00
Scotland Aberdeen IPG Collections beef rib ~1kg	99.00
Salers ribeye ~350g	49.00
Salers beef rib ~1kg	119.00

Side dishes: *Homemade fries with beef fat, Potato buttons and brown mushrooms or Glazed vegetables from Côte-d'Or*

Sauces: - *Epoisses, pepper, or Béarnaise*
- *Morel sauce - supplement €6.00*

CHESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Floating island with peanuts	12.00
Dome with caramelized apples, in the style of a Tatin	12.00

The essentials

Faisselle from Gilly Les Cîteaux	8.00
Selection of matured cheeses	15.00
Crêpes Suzette flambéed at your table	12.00
Selection of dessert	15.00
Rum Baba bouchon with Don Papa rum and vanilla cream	10.00

Lunch formula

26€

Dish of the day
or
vegetarian option
and
Sweet of the day

Served Monday to Saturday lunchtime

Seasonal Selection

29€

Starter/Main
or
Main/Dessert

*Selection from the dishes marked
with an "M", cheese or dessert
trolley*

Served lunch and dinner

Au fil des saisons

36€

Starter + Main + Dessert

*Selection from the dishes marked
with an "M", cheese or dessert
trolley*

Served lunch and dinner

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory declarable allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.