


LES ENTRÉES

Au fil des saisons




M	Poireaux mimosa, de chez Laurent, confits et vinaigrette à la truffe de Bourgogne de Selongey	15.00	
M	Gravelax de truite saumonée de Côte d'Or, crème au gin l'Ô de Jo	15.00	

Les incontournables

Noix de Saint Jacques snackées, gastrique au pamplemousse et panais rôtis	20.00
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	15.00
Foie gras de canard IGP du sud-ouest, chutney de mangue au poivre de Timut	25.00

LES PLATS

Au fil des saisons

M	Cabillaud confit à l'huile d'olive, concassée de tomate	25.00	
	Pommes de terre au beurre salé et thym frais		
M	Roulé de veau aux trompettes de la mort, jus à la sauge	25.00	
	Pousses d'épinards et artichaut poivrade		
M	Cassolette de haricots blancs gratinés crème d'ail et basilic	16.00	 

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 charolais grillé (Supplément de 10 euros façon Rossini)	35.00
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 fraîches au gras de bœuf, Pommes de terre confites au beurre salé et thym frais, Pousses d'épinard et artichaut poivrade*

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 charolais +/- 1kg	99.00

Nos viandes de bœuf premium - maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Bavette de Scotland Aberdeen IGP +/-180g (Servie avec échalotte confite et sauce au Xérès)	22.00
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/- 350g	39.00
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/- 1kg	99.00
Faux filet de Sashi Freygaard +/-300g	36.00
Entrecôte de Sashi Freygaard +/- 350g	45.00
Côte de Sashi Freygaard +/- 1kg	109.00
Faux filet Prussian +/- 300g	40.00
Faux filet de Wagyu Yorkshire +/-300g	49.00
Entrecôte de Wagyu Yorkshire +/-350g	59.00
Côte de Wagyu Yorkshire +/-1kg	149.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf, pommes de terre confites au beurre salé et thym frais, pousses d'épinard et artichaut poivrade

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

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Galette des rois, noisettes et main de Bouddha	10.00
Suprême de pomelos, poivre du Népal, miel des 3 rivières, glace au yaourt et tuile pistache	10.00

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
Grosse profiterole à la vanille, chocolat chaud	12.00

Menu Enfant

Steak haché ou Poisson
Frites ou légumes
et
Boule de glace

servi midi et soir

Au fil des saisons

Entrée/ plat
ou
plat/ dessert

Sélection parmi les plats avec la mention **M**, chariot de fromages ou de desserts

servi midi et soir

Au fil des saisons

Entrée/ plat/ dessert

Sélection parmi les plats avec la mention **M**, chariot de fromages ou de desserts

servi midi et soir

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 Mimosa leeks, from Laurent, confit and Burgundy truffle vinaigrette from Selongey | 15.00 |
| M Gravlax of salmon trout from Côte d'Or, with gin cream "L'Ô de Jo" | 15.00 |

The Essentials

- | | |
|--|-------|
| Seared scallops, grapefruit gastrique, and roasted parsnips | 20.00 |
| Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin | 15.00 |
| Southwest IGP Duck Foie Gras, mango chutney with Timut pepper | 25.00 |

MAINS COURSES

Seasonal Selections

- | | |
|---|-------|
| M Cod confit in olive oil, crushed tomatoes
Potatoes with salted butter and fresh thyme | 25.00 |
| M Veal "roulade" with black mushrooms, sage jus
Spinach shoots and poivrade artichokes | 25.00 |
| M Cassoulet of white beans gratinéed with garlic cream and basil | 16.00 |



The Essentials

- | | |
|---|-------|
| Sole cooked Meunière style | 49.00 |
| Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce | 32.00 |
| Grilled Charolais beef fillet (Supplement of 10 euros for Rossini style) | 35.00 |
| Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style | 29.00 |
| Our version of Charolais beef tartare prepared on the table | 22.00 |

Choice of side: fresh fries in beef fat, potatoes confit with salted butter and fresh thyme, spinach shoots and poivrade artichokes

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

• Scotland Aberdeen IGP Flank Steak +/-180g (Served with candied shallots and Sherry sauce)	22.00
• Aberdeen Ribeye +/-350g	39.00
• Aberdeen Rib Chop +/-1kg	99.00
• Sashi Freygaard Sirloin +/-300g	36.00
• Sashi Freygaard Ribeye +/-350g	45.00
• Sashi Freygaard Rib Chop +/-1kg	109.00
• Prussian Sirloin +/-300g	49.00
• Wagyu Yoarshire Sirloin +/-300g	119.00
• Wagyu Yoarshire Ribeye +/-350g	49.00
• Wagyu Yoarshire Rib Chop +/-1kg	59.00
	149.00

Choice of side: fresh fries in beef fat, potatoes confit with salted butter and fresh thyme, spinach shoots and poivrade artichokes

Sauces: - Epoisses, pepper, or Béarnaise

- Morels sauce - supplement €6.00

CHESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

King cake with hazelnuts and Buddha's hand	10.00
Pomelo supreme with Nepal pepper, Three Rivers honey, yogurt ice cream, and pistachio tuile	10.00

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
Large vanilla profiterole with hot chocolate sauce	12.00

Children's Menu

12€

Beef Patty or
Fish
Fries or
Vegetables
and
Scoop of Ice
Cream

Served lunch and dinner

Seasonal Selection

29€

Starter/Main
or
Main/Dessert

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

Served lunch and dinner

Seasonal Selection

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.