

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

- | | | |
|----------|--|-------|
| M | Œuf parfait, voile de poivron et piperade aux oignons rouges | 15.00 |
| M | Royale d'asperges vertes, nuage de mayonnaise et jambon de Parme | 15.00 |

Les incontournables

- | | |
|---|-------|
| Langues d'oiseau de la ferme de Bray, homard, bisque et pleurotes | 22.00 |
| Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette | 15.00 |
| Foie gras de canard igp du sud ouest, légèrement fumé | 25.00 |



LES PLATS

Au fil des saisons

- | | | | |
|----------|--|-------|--|
| M | Pavé de saumon Bömlo de Norvège cuit à l'unilatéral, verjus de Bourgogne Fallot | 25.00 | |
| | Lentilles vertes, crème et chips de Bressaola | | |
| M | Ribs de cochon caramélisés, sauce barbecue au Jack | 25.00 | |
| | Polenta croustillante et endive braisée | | |
| M | Veggie bowl (fèves, riz, carottes, pois, asperges, chou fleur, graine de courge) | 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 (Façon Rossini avec un supplément de 10€) | 38.00 |
| 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 ou lentilles vertes, crème et chips de Bressaola ou polenta croustillante et endive braisée

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

Nos viandes de bœuf premium - maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Onglet de Scotland Aberdeen IGP +/- 180g	25.00
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/- 350g	42.00
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/- 1kg	102.00
Entrecôte de Sashi Freygaard +/- 350g	52.00
Côte de Sashi Freygaard +/- 1kg	142.00
T-Bone de Noire de Baltique croisée Wagyu +/- 700g	69.00
Tomahawk de Noire de Baltique croisée Wagyu +/- 1.800kg	159.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  ou Lentilles vertes,, crème et chips de Bressaola ou Polenta croustillante et endive braisée

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

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Opéra chocolat & café	10.00
Variation autour du citron (jaune, vert, combawa, caviar)	10.00

Les incontournables

Faisselle de fromage blanc	9.00
Chariot de fromages affinés	15.00
Crêpes Suzette flambées à votre table	12.00
Chariot de gourmandises	15.00
Baba au rhum Don Papa	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.