


## CÔTÉ CARTE

### **Entrée**

<i>Entree "Menu Ephémère".</i>	<b>7,00</b>
<i>Oeuf mollet fermier, garniture Bourguignone, sauce meurette.</i>	<b>10,00</b>
<i>Pâté en croûte à la volaille.</i>	<b>12,00</b>
<i>Tranche de foie gras, chutney.</i>	<b>15,00</b>
<i>Douze escargots à la Bourguignonne.(10 min)</i>	<b>15,00</b>

### **Les Plats Chauds.**

 <i>Oeuf mollet, "Casarecce" maison, sauce pesto.</i>	<b>12,00</b>
<i>Plat "Menu Ephémère".</i>	<b>15,00</b>
<i>Fricassée de volaille de Bresse " Grand Mère", jus d'oignon.</i>	<b>20,00</b>
<i>Noix de Saint Jacques poêlées, risotto aux zestes d'agrumes, .</i>	<b>22,00</b>
<i>Andouillette à la ficelle "Française" rôtie, sauce Dijonnaise.</i>	<b>23,00</b>
<i>Pièce de boeuf "Française", pomme allumette, sauce échalote.</i>	<b>25,00</b>

### **Fromages**

<i>Fromage blanc</i>	<b>5,00</b>
<i>Cervelle de canut</i>	<b>5,00</b>
<i>Trilogie de fromages</i>	<b>7,00</b>

### **Dernier Acte.**

<i>Dessert "Menu Ephémère".</i>	<b>7,00</b>
<i>Crème brûlée , gaufrette Bressanne.</i>	<b>7,00</b>
<i>Nougat glacé, salade de fruits, tuile aux amandes.</i>	<b>9,00</b>
<i>Mi-cuit chocolat noir, sabayon froid au café. (10 min)</i>	<b>9,00</b>