




LA CARTE

ENTRÉES

- "Bouillon" du moment.* **7,00**
Crème Dubarry, sommités de choux fleur, noisettes.
-  *Terrine de cochon maison,* **9,00**
purée d'oignons, vinaigrette à la sauge.
-  *Oeuf mollet fermier de Julien Hatmann,* **10,00**
garniture Bourguignonne, sauce meurette.
- Crèmeux de pois chiche,* **10,00**
asperges, vinaigrette au citron.
- Douzaine d'escargots de Bourgogne,* **15,00**
beurre persillé, croûtons.

POUR LES VÉGÉTARIENS OU PAS.

- Graines de Kasha,* **13,00**
légumes rôtis, sauce blanquette végétale.
-  *Pâtes maison,* **13,00**
oeuf parfait fermier, pesto de persil, citron.




POISSONS-COQUILLAGES

- Poisson du jour,* **15,00**
aujourd'hui, ce sera en fonction de ses achats.
- Moules,* **17,00**
spaghetti à l'encre de seiche, sauce au curcuma.
- Quenelle de brochet de Bobosse,* **20,00**
petite épautre, sauce au crémant.

Hors boisson, taxe et service compris.

LA CARTE

VIANDES-VOLAILLES

	<i>Viande du jour, aujourd'hui, ce sera en fonction de ses achats.</i>	14,00
	<i>Fondant de lapin fermier, jardinère de légumes, jus au romarin.</i>	17,00
	<i>Volaille de Bresse de Cyril Dégluaire, galette parmentière, champignons sautés, sauce suprême.</i>	25,00
	<i>Pièce du boucher, pomme de terre "frite", sauce échalotes.</i>	28,00

FROMAGES

	<i>Faisselle de la laiterie Etrez-Foissiat.</i>	5,00
	<i>Cervelle de canut.</i>	5,00
	<i>Trilogie de fromages fermier.</i>	7,00

DESSERTS

	<i>Crème brûlée, gaufrette Mâconnaise.</i>	7,00
	<i>Tarte "Citron-noix de coco", sorbet.</i>	8,00
	<i>Choux chantilly, salade de fraises.</i>	8,00
	<i>Mi-cuit au chocolat noir, glace vanille. (10 minutes de cuisson)</i>	9,00

Hors boisson, taxe et service compris.