



LA CARTE

ENTRÉES

"Entrée" du moment. 8,00

aujourd'hui, ce sera en fonction de notre envie.


 **Oeuf mollet fermier de Julien Hatmann,** *10,00*
garniture Bourguignonne, sauce meurette.

 **Mendiant de fromage de chèvre,** *12,00*
salade de betterave, vinaigrette aux noix.

Douzaine d'escargots de Bourgogne, *15,00*
beurre persillé, croûtons.

POUR LES VÉGÉTARIENS OU PAS.

 **Risotto aux poireaux,** *13,00*
tuile de pain.

 **Pâtes maison,** *13,00*
oeuf mollet fermier, Champignons sautés, sauge.

POISSONS-COQUILLAGES

Poisson du jour, *16,00*
aujourd'hui, ce sera en fonction de nos achats.

Quenelle de brochet "Bobosse", *18,00*
riz aux petits légumes, sauce pochouse

Pavé de maigre, *20,00*
panais en purée et rôti, crème de maïs.

Hors boisson, taxe et service compris.


LA CARTE

VIANDES-VOLAILLES

Viande du jour, 15,00
aujourd'hui, ce sera en fonction de notre inspiration.

Paillasson de Vergisson. 17,00
pomme de terre, volaille, lard fumé, oignons, Rochonchon

 *Effiloché de coq au vin, 20,00*
gâteau de pomme de terre.

 *Volaille de Bresse de Cyril Dégluaire, 25,00*
galette parmentière, champignons sautés, sauce suprême.

 *Pièce du boucher, 28,00*
pomme de terre "frite", sauce échalotes.

FROMAGES

Faisselle de la laiterie Etrez-Foissiat. 5,00

Cervelle de canut. 5,00

Trilogie de fromages fermier. 7,00

DESSERTS

Dessert du jour, 7,00
aujourd'hui, ce sera en fonction de notre humeur.

Crème brûlée, 8,00
gaufrette Mâconnaise.

Coing confit à l'orange, 8,00
feuilletage, chantilly à la crème de marron.

Mi-cuit au chocolat noir, 9,00
glace vanille. (10 minutes de cuisson)

Hors boisson, taxe et service compris.