

# LA CARTE

## ENTRÉES

*"Entrée" du moment. 8,00  
aujourd'hui, ce sera en fonction de notre envie.*

-  **Oeuf mollet fermier de Julien Hatmann, garniture Bourguignonne, sauce meurette.** 11,00
- Douzaine d'escargots de Bourgogne, beurre persillé, croûtons.** 15,00
-  **Foie gras de canard au croûte de sésame, gel de myrtille.** 18,00

## POUR LES VÉGÉTARIENS OU PAS.

-  **Oeuf mollet fermier de Julien Hatmann, purée de panais, jus à l'ail noir, tuile de pain.** 12,00
-  **Pâtes maison, courge sautée, noix, sauge.** 14,00
-  **Frégola Sarda, champignons sautés, jus au café, herbes fraîches.** 16,00

## POISSONS-COQUILLAGES

- Fricassée de moules, jus de bouillabaise, rouille, frites de pomme de terre.** 14,00
- Poisson du jour, aujourd'hui, ce sera en fonction de nos achats.** 16,00
- Quenelle de brochet "Bobosse", riz, sauce crémant.** 18,00

*Hors boisson, taxe et service compris.*

# LA CARTE

## VIANDES-VOLAILES

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

	<i>Paillason de Vergisson. pomme de terre, volaille, lard fumé, oignons, Rochonchon</i>	<b>15,00</b>
	<i>Effiloché de coq au vin, gâteau de pomme de terre.</i>	<b>20,00</b>
	<i>Volaille de Bresse de Cyril Dégluaire, galette parmentière, champignons sautés, sauce suprême.</i>	<b>25,00</b>
	<i>Pièce du boucher, frites de pomme de terre, sauce échalotes.</i>	<b>28,00</b>

## FROMAGES

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

## DESSERTS

<i>Dessert du jour, aujourd'hui, ce sera en fonction de notre humeur.</i>	<b>7,00</b>
<i>Crème Catalane, tuile aux amandes.</i>	<b>8,00</b>
<i>Poire pochée, crèmeux à l'orange, crumble aux noix, glace.</i>	<b>9,00</b>
<i>Mi-cuit au chocolat noir, sabayon au café. (10 minutes de cuisson)</i>	<b>9,00</b>

*Hors boisson, taxe et service compris.*