



LA CARTE

ENTRÉES

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

 Ricotta,
pickels de légumes, vinaigrette à l'huile de noisettes. **11,00**

 Oeuf mollet fermier de Julien Hatmann,
garniture Bourguignonne, sauce meurette. **12,00**

Douzaine d'escargots de Bourgogne,
beurre persillé, croûtons. **16,00**

POUR LES VÉGÉTARIENS OU PAS.

 Légumes crus, cuits, confits,
fromage frais aux herbes. **12,00**

 Salade de tomates marinées,
burratta. **12,00**

 Pâtes maison,
radis, citron confit, pesto de fanes. **12,00**

POISSONS-COQUILLAGES

Poisson du jour, **14,00**
aujourd'hui, ce sera en fonction de nos achats.

Dorade Sébastre snakée,
artichauts Barigoules, pesto de mélisse. **18,00**

Quenelle de brochet "Bobosse",
riz, sauce Crémant. **20,00**

Hors boisson, taxe et service compris.

LA CARTE

VIANDES-VOLAILLES

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



Fondant de boeuf, **17,00**
gâteau de pommes de terre, sauce vin rouge.



Andouillette à la ficelle "Bobosse", **20,00**
pommes grenaille sautées à l'ancienne, sauce Dijonnaise.



Pièce de boucher, **23,00**
frites de pommes de terre, sauce échalotes.



Volaille de Bresse en deux façons, **25,00**
galettes Parmentière, champignons sautés.

FROMAGES

Faisselle de la laiterie Etrez-Foissiat. **5,00**

Cervelle de canut. **5,00**

Trilogie de fromages du GAEC Pardon. **7,00**

DESSERTS

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

*Tarte fine aux pommes, crème glacée vanille,
sauce à la sauge. (25 minutes de cuisson)* **8,00**

*Nougat glacé,
salade de fruits frais, gaufrette Bressanne.* **9,00**

*Fondant au chocolat noir,
ganache montée, gel passion, tuile cacao.* **9,00**

Hors boisson, taxe et service compris.