



MENU

ENTRÉES

- Tatin de pommes fruits et foie gras chaud, jus au cidre 17€
Éclair d'escargots de Bourgogne et griottes 15€
Mini burger de gambas décortiquées et avocat 15€
Saint-Jacques poêlées sur un velouté crémeux de butternut 15€
Les traditionnels œufs en meurette, chips de lard et croûtons 15€
Entrée végétarienne (en accord avec le Chef) 10€

PLATS

Les Plats Poisson

- Filet de bar, jus à l'Irancy 24€
Duo de gambas et Saint-Jacques, coulis de tomates aux épices douces 24€

Les Plats Viande

- *Souris d'agneau confite, jus au romarin 27€
*Filet de bœuf, jus au foie gras 27€
Magret de canard tranché, sauce aux poivres 24€
Tête de veau de l'Auberge, sauce gribiche 18€
Rognons de veau, jus aux morilles 18€
Plat végétarien (en accord avec le Chef) 15€

DESSERTS

Nos desserts sont créés selon l'inspiration du Chef,
à découvrir directement sur place

Formule à 39€

*supplément 3€ pour le filet de bœuf et la souris d'agneau

Une entrée, un plat, un dessert ou une assiette de fromages

Formule à 44€

*supplément 3€ pour le filet de bœuf et la souris d'agneau

Une entrée, un plat, une assiette de fromages, un dessert et un café

