

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Variation autour du cèpe, ail confit, jeunes pousses et tartine de pain de campagne grillée	15.00
M	Tarte fine à la truite fumée de chez Sylvain, œufs de truite et crème citronnée	15.00



Les incontournables

Noix de Saint Jacques snackées, gastrique au pamplemousse et panais rôtis	20.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés façon meurette	15.00
Foie gras de canard IGP du sud-ouest au torchon	25.00

LES PLATS

Au fil des saisons

M	Andouillette à la fraise de veau (Maison Bobosse), sauce à la moutarde igp Gratin comtois	25.00
M	Matelote de sandre au vin rouge Chou vert braisé, carottes et oignons grelots	25.00
M	Rigatoni à la courge et noisettes torréfiées	15.00



Les incontournables

Sole d'arrivage façon meunière	49.00
Suprême de poulet fermier noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32.00
Lièvre à la Royale	35.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29.00
Notre version du tartare de bœuf charolais au guéridon	22.00



Garniture au choix: frites fraîches au gras de bœuf, chou vert braisé, carottes et oignons grelots ou gratin comtois

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

STEAK HOUSE

Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g

39.00

Côte de bœuf charolaise +/- 1kg

99.00

Nos viandes de bœuf premium - maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Faux filet de race Normande +/-300 g

36.00

Faux filet de Noire de Baltique +/- 300 g

36.00

L-Bone de Simmental +/-550 g

59.00

Entrecôte Scotland Aberdeen IPG Collection +/- 350g

39.00

Côte de bœuf Scotland Aberdeen IPG Collection +/- 1kg

99.00

Entrecôte de Salers +/- 350g

49.00

Côte de Salers +/- 1 kg

119.00

Garniture au choix: frites fraîches au gras de bœuf, polenta crémeuse ou légumes de saison (carottes, navets, céleri et fèves)

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Mousse glacée à la mandarine impériale, tuile aux amandes

10.00

Millefeuille pomme vanille

10.00

Les incontournables

Faisselle de Gilly Les Cîteaux

8.00

Chariot de fromages affinés

15.00

Crêpes Suzette flambées à votre table

12.00

Chariot de gourmandises

15.00

Baba bouchon au rhum Don Papa et crème vanillée

10.00

Formule dej

26€

Plat du jour

ou

veggie

et

Douceur du jour

uniquement le midi du lundi au samedi

Au fil des saisons

29€

Entrée/ plat

ou

plat/ dessert

Sélection parmi les plats avec la mention **M**, chariot de fromages ou de desserts

servi midi et soir

Au fil des saisons

36€

Entrée/ plat/ dessert

Sélection parmi les plats avec la mention **M**, chariot de fromages ou de desserts

servi midi et soir

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

STARTERS

Seasonal Selections

- | | | |
|----------|---|-------|
| M | Variations around cèpes mushrooms, confit garlic, young shoots, and grilled country bread | 15.00 |
| M | Thin tart with smoked trout from Sylvain, trout roe, creamy sauce and lemon | 15.00 |

The Essentials

- | | | |
|--|--|-------|
| | Seared scallops, grapefruit gastrique, and roasted parsnips | 20.00 |
| | Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin | 15.00 |
| | Thin tart with smoked trout from Sylvain, trout roe | 25.00 |

MAINS COURSES

Seasonal Selections

- | | | |
|----------|--|-------|
| M | Veal "andouillette" from Bobosse, with IGP mustard sauce
"Comtois gratin" | 25.00 |
| M | Zander stew in red wine
Braised green cabbage, carrots, and shallots | 25.00 |
| M | Rigatoni with squash and roasted hazelnuts | 15.00 |



The Essentials

- | | | |
|--|---|-------|
| | Sole - Meunière style | 49.00 |
| | Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce | 32.00 |
| | Royal-style hare | 35.00 |
| | Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style | 29.00 |
| | Our version of Charolais beef tartare prepared on the table | 22.00 |

Choice of side: fresh fries in beef fat, braised green cabbage, carrots and shallots,
or Comtois gratin

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory declarable allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.

STEAK HOUSE

Our local meal

Fournier House / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye ~350g	39.00
Côte de bœuf charolaise +/- 1kg	99.00

Our exceptional matured beef meat selection

Metzger House / Paris - Rungis

• Sirloin steak from Normande breed +/- 300 g	36.00
• Sirloin steak from Noire de Baltique breed +/- 300 g	36.00
• Sirloin steak from Simmental +/- 550 g	59.00
• Rib-eye steak from Scotland Aberdeen PGI Collection +/- 350 g	39.00
• Rib of beef from Scotland Aberdeen PGI Collection +/- 1 kg	99.00
• Rib-eye steak from Salers breed +/- 350 g	49.00
• Rib of beef from Salers breed +/- 1 kg	119.00

Choice of side: fresh fries in beef fat, braised green cabbage, carrots and shallots, or Comtois gratin

Sauces: - Epoisses, pepper, or Béarnaise

- Morels sauce - supplement €6.00

CHESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Imperial mandarin ice mousse, almond tuile	10.00
Apple vanilla millefeuille	10.00

The essentials

Faisselle from Gilly Les Cîteaux	8.00
Selection of matured cheeses	15.00
Crêpes Suzette flambéed at your table	12.00
Selection of dessert	15.00
Rum Baba bouchon with Don Papa rum and vanilla cream	10.00

Lunch formula

26€

Dish of the day
or
vegetarian option
and
Sweet of the day

Served Monday to Saturday lunchtime

Seasonal Selection

29€

Starter/Main
or
Main/Dessert

*Selection from the dishes marked
with an "M", cheese or dessert
trolley*

Served lunch and dinner

Au fil des saisons

36€

Starter + Main + Dessert

*Selection from the dishes marked
with an "M", cheese or dessert
trolley*

Served lunch and dinner

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory declarable allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.