

## LES ENTRÉES

### *Au fil des saisons*

<b>M</b>	Bar mariné au citron vert, émulsion aux huîtres Marennes d'Oléron	15.00
<b>M</b>	Terrine au gibier, compotée d'oignons au vin rouge	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 mi-cuit et légèrement fumé	25.00
Condiment figue et poivre de Timut	

## LES PLATS

### *Au fil des saisons*

<b>M</b>	Bouchée à la reine (Ris de veau, poulet, champignons et quenelles) Riz pilaf	25.00
<b>M</b>	Filet de Daurade Royale à la plancha, beurre blanc à l'ail noir Potimarron en texture	25.00
<b>M</b>	Tajine de légumes aux épices, graines de couscous	14.00



### *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
Filet de bœuf Rossini, foie gras de canard poêlé et sauce périgourdine	49.00
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, riz pilaf ou potimarron en texture*

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

Faux-filet de Galice +/- 300g

45.00

Entrecôte Scotland Aberdeen IPG Collection +/- 350g

45.00

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

39.00

Entrecôte de Salers +/- 350g

99.00

Côte de Salers +/- 1 kg

49.00

119.00

**Garniture au choix:** frites fraîches au gras de bœuf, riz pilaf ou potimarron en texture

**Sauce:** - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

## FROMAGES & DESSERTS

### Au fil des saisons

Tarte aux poires et aux amandes

10.00

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

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*


<b>M</b> Lime-marinated sea bass, Marennes d'Oléron oyster emulsion	15.00
<b>M</b> Game terrine, red wine onion compote	15.00

### *The Essentials*

Seared scallops, grapefruit gastrique, and roasted parsnips	20.00
Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin	15.00
Semi-cooked and lightly smoked duck foie gras IGP from the southwest Fig and Timut pepper condiment	25.00

## MAINS COURSES

### *Seasonal Selections*

<b>M</b> Vol-au-vent (Sweetbreads, chicken, mushrooms, and quenelles) Pilaf rice	25.00
<b>M</b> Grilled Royal Sea Bream Fillet, black garlic beurre blanc Pumpkin in different textures	25.00
<b>M</b> Vegetable tajine with spices	 15.00

### *The Essentials*

Sole - Meunière style	49.00
Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce	32.00
Rossini-style beef fillet with pan-seared duck foie gras, Périgord sauce	49.00
Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style	29.00
Our version of Charolais beef tartare prepared on the table	22.00

*Side dishes: Fresh fries with beef fat, Pilaf rice or Pumpkin in different textures*

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 Galicia +/- 300 g	45.00
• 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

**Side dishes:** Fresh fries with beef fat, Pilaf rice or Pumpkin in different textures

**Sauces:** - Epoisses, pepper, or Béarnaise

- Morel sauce - supplement €6.00

## CHESES AND DESSERTS

### *Seasonal Selections*

Pear and almond tart	10.00
Crème brûlée with Madagascar vanilla.	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.