

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

- M** Tartare végétal aux éclats de brebis affiné  15.00
M Oeuf parfait aux moules de Bouchot de Normandie et au safran de Recey sur Ource 15.00

Les incontournables

- Charcuteries "Sélection Metzger" sur planche, Jambon de boeuf Ibérique et Fleur de Wagyu 22.00
Langoustines juste saisies, flan délicat à la bisque, herbes fraîches et l'huile à la Cameline 22.00
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette  15.00
Foie gras de canard IGP du sud ouest 25.00

LES PLATS

Au fil des saisons

- M** Salmis de pintade fermière, jus corsé 25.00
Pressé de pommes de terre de Domois et crème d'oignons
M Thon mi cuit à la plancha, sauce vierge à l'avocat et à la mangue 25.00
Courgettes panées au paprika
M Curry de légumes de saison (asperges, artichauts et petits pois)  16.00

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 charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€) 38.00
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  ou pressé de pommes de terre de Domois et crème d'oignons ou courgettes panées au paprika

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 charolais +/- 1kg

99.00

Nos viandes de bœuf premium - maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP+/-350g

45.00

Côte de Scotland Aberdeen IGP+/- 1 kg

109.00

Entrecôte de Salers +/-350g

49.00

Côte de Salers +/- 1 kg

139.00

Faux-filet Noire de Simmental +/-300g

40.00

Entrecôte Noire de Simmental +/-350g

49.00

Côte Noire de Simmental +/-1kg

139.00

Entrecôte de Swami +/-350g

55.00

Côte de Swami +/-1kg

145.00

Faux-filet de Sagyu +/-300g

55.00

Entrecôte de Sagyu +/-350g

65.00

Côte de Sagyu +/-1kg

155.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  ou pressé de pommes de terre de Domois et crème d'oignons ou courgettes panées au paprika

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Cœur coulant au chocolat et crème anglaise

10.00

Coupe Melba aux fraises d'Elodie Sauvageot de Tréclun

10.00

Les incontournables

Faisselle de fromage blanc

9.00

Chariot de fromages affinés

15.00

Crêpes Suzette flambées à votre table

12.00

Chariot de gourmandises

15.00

Ile flottante à la vanille et aux œufs plein air de Gevrey Chambertin

10.00

Menu Enfant

12€

Steak haché ou Poisson

Frites ou légumes

et

Boule de glace

servi midi et soir

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.