



Entrées

	Œuf poché de Monsieur Villarmet, sauce au fromage "Crèmeux de Bourgogne à la truffe"	15€
	Mousse de chou-fleur de chez Armelle et chlorophylle de persil du Potager des Ducs	15€
	Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
	Noix de Coquilles Saint Jacques marinées aux éclats de pistaches et clémentines	24€
	Foie gras de canard IGP du sud ouest	25€

Plats

	Pavé de saumon "Label Rouge" de Norvège aux pleurotes Riz Vénéré	25€
	Paleron de bœuf Charolais de chez Fournier braisé à la Bière "La 21" Légumes du potager	25€
	Fallafels et polenta crémeuse à l'Emmental	19€
	Sole d'arrivage façon meunière	49€
	Suprême de poulet fermier Noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
	Filet de bœuf charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€)	38€
	Notre version du tartare de bœuf Charolais au guéridon	22€
	Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29€

Garniture au choix:

Frites fraîches au gras de bœuf - Légumes du potager - Riz Vénéré



Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Mousse au chocolat Grand Cru Illanka et streusel de cacao	12€
Sablé Breton, pommes flambées au Calvados et glace vanille	12€
Crêpes Suzette flambées à votre table	12€
Chariot de gourmandises	15€
Baba au rhum Dom Papa, chantilly à la vanille de Madagascar	12€



STEAK HOUSE



Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39€
Côte de bœuf charolais +/- 1kg	99€

Nos viandes de boeuf premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/-350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/-1kg	129€
Faux-filet de Noire de Baltique +/-300g	55€
Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g	65€
Côte de Noire de Baltique +/-1kg	155€
Faux-filet de Sagyu +/-300g	59€
Entrecôte de Sagyu +/-350g	69€
Côte de Sagyu +/-1kg	159€
Faux-filet de Wagyu Japonais Kagoshima grade 5 +/-150g	75€

Garniture au choix:

Frites fraîches au gras de bœuf - Légumes du potager - Riz Vénéré

Sauce:

Epoisses, poivre, béarnaise

Morilles (supplément 6€)



Menu Au fil des saisons



Entrée/plat ou plat/dessert 29€

Entrée/plat/dessert 36€

Sélection parmi les plats symbolisés par



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.



Etablissement labellisé -Savoir-faire 100 % Côte-d'Or



Starters

	Poached free-range egg with cheese "Crémeux de Bourgogne with truffle" sauce	15€
	Armelle's cauliflower mousse with parsley chlorophyll from the Dukes' vegetable garden	15€
	Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16€
	Marinated scallops with crushed pistachios and clementines	24€
	Porcini mushrooms with garlic and parsley sauce	23€
	IGP duck foie gras from the South-West	25€

Main dishes

	Label Rouge salmon with oyster mushrooms and white wine sauce Venere rice	25€
	Braised Charolais beef chuck from Fournier, with Bière "La21" autumn vegetables	25€
	Falafels served with creamy Emmental polenta 	19€
	Sole cooked Meunière style	49€
	Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32€
	Grilled Charolais beef filet (Rossini Style with 10 € supplement)	38€
	Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	22€
	Our version of Charolais beef tartare, prepared tableside	29€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat, autumn vegetables, Venere rice



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Grand Cru Illanka chocolate mousse with cocoa streusel	12€
Breton shortcake, Calvados-flambéed apples, and vanilla ice cream	12€
Crêpes Suzette	12€
Dessert trolley	15€
Rum baba with Don Papa rum, Madagascar vanilla whipped cream	12€



STEAK HOUSE



Our local meat

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye +/- 350g	39€
Charolais beef rib +/- 1kg	99€

Our exceptional matured beef meat selection

La maison Metzger / Paris - Rungis

Scotland Aberdeenn PGI ribeye steak +/- 350g	49€
Scotland Aberdeenn PGI rib steak +/- 1kg	129€
Black Baltic sirloin steak +/-300g	55€
Black Baltic ribeye steak +/-350g	65€
Black Baltic rib +/-1kg	155€
Sagyu sirloin steak +/-300g	60€
Sagyu ribeye steak +/-350g	70€
Sagyu rib +/-1kg	160€
A5 Wagyu Kagoshima sirloin steak +/-150g	75€

Choice of side:

Fresh fries cooked in beef fat, autumn vegetables, Venere rice

Sauces:

Epoisses, pepper, bearnaise,
Morels sauce (supplement €6.00)



Seasonal menu



Starter/main dish or main dish/dessert 29€

Starter / main dish / dessert 36€

Selection from the dishes marked with 
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.



Labelled establishment - "100% Côte-d'Or Expertise"