

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Melon et pastèque au Muscat de Rivesaltes, jambon de Parme	15.00
M	Sardines en escabèche, salade de pommes de terre aux tomates et à l'ail	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	Escalope de veau, sauce au curcuma frais et au poivre de maniguette Purée de patate douce, amandes grillées	25.00
M	Filet de bar à la plancha, sauce vierge au pamplemousse et au rhum Variation autour du chou	25.00
M	Risotto aux courgettes et artichauts, coulis d'olives noires	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
Pluma de cochon Ibérique "Sélection Metzger", jus réduit à l'échalote +/- 160g	29.00
Notre version du tartare de bœuf charolais au guéridon 	22.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  ou purée de patate douce aux amandes grillées
ou variation autour du chou

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 Simmental +/-350g

51.00

Côte de Simmental +/-1kg

141.00

Entrecôte de Swami +/-350g

55.00

Côte de Swami +/-1kg

145.00

Faux-filet Noire de Baltique +/-300g

49.00

Entrecôte Noire de Baltique +/-350g

59.00

Côte Noire de Baltique +/-1kg

149.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  ou purée de patate douce aux amandes grillées ou variation autour du chou

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Île flottante aux anis de Flavigny et aux fraises d'Armelle Dubois

10.00

Rocher à la vanille et à l'abricot au thym frais

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

Cœur coulant chocolat noir

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.

STARTERS

Seasonal Selections

M Melon and watermelon with Muscat de Rivesaltes, parma ham	15.00
M Sardines in escabeche, potato salad with tomatoes and garlic	15.00

The Essentials

Lightly seared langoustines, delicate bisque flan, fresh herbs, and camelina oil.	22.00
Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin	15.00
Duck foie gras, PGI South-West France	25.00

MAINS COURSES

Seasonal Selections

M Grilled veal escalope with fresh turmeric and maniguette pepper sauce Sweet potato puree with toasted almonds	25.00
M Sea bass fillet with grapefruit and rum vierge sauce Cabbage variation	25.00
M Zucchini and artichoke risotto with black olive coulis	16.00

The Essentials

Sole cooked Meunière style	49.00
Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce	32.00
Grilled Charolais beef fillet (Supplement of 10 euros for Rossini style)	35.00
Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style	29.00
Ibérico Pluma "Metzger House", shallots jus +/- 160g	29.00
Our version of Charolais beef tartare prepared on the table	22.00
Choice of side: Fresh beef fat fries or sweet potato mash with toasted almonds or a cabbage variation	

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

Scotland Aberdeen Ribeye Steak +/- 350g

45.00

Scotland Aberdeen Prime Rib +/- 1 kg

109.00

Simmental Ribeye Steak +/- 350g

51.00

Simmental Prime Rib +/- 1 kg

141.00

Swami Ribeye Steak +/- 350g

55.00

Swami Prime Rib +/- 1 kg

145.00

Baltic Black Sirloin Steak +/- 300g

49.00

Baltic Black Ribeye Steak +/- 350g

59.00

Baltic Black Prime Rib +/- 1 kg

149.00

Choice of side: Fresh beef fat fries or sweet potato mash with toasted almonds or a cabbage variation

Sauces: - Epoisses, pepper, or Béarnaise

- Morels sauce - supplement €6.00

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Floating island with Flavigny anise and Armelle Dubois strawberries

10.00

Vanilla and apricot rock with fresh thyme

10.00

The essentials

Cottage cheese

9.00

Selection of matured cheeses

15.00

Crêpes Suzette

12.00

Dessert trolley

15.00

Dark chocolate fondant heart

10.00

Children's Menu

12€

Beef Patty or

Fish

Fries or

Vegetables

and

Scoop of Ice

Cream

Served lunch and dinner

Seasonal Selection

29€

Starter/Main

or

Main/Dessert

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

Served lunch and dinner

Seasonal Selection

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.