

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Pastilla de chevreau au miel des 3 rivières, mesclun	15.00
M	Variation de petits pois à la menthe fraîche, œuf parfait de Nan-sous-Thill	15.00

Les incontournables

Langoustines juste saisies, flan délicat à la bisque, herbes fraîches et l'huile à la Cameline	22.00
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thill pochés façon meurette	15.00
Foie gras de canard IGP du sud ouest	25.00



LES PLATS

Au fil des saisons

M	Filet de Daurade Royale à la plancha, huile infusée à l'aneth	25.00
	Courgettes au thym frais et tomates confites	
M	Poulet de Bourgogne en cocotte	25.00
	Pommes de terre et oignons nouveaux	
M	Linguine au pesto et poivrons grillés	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 courgettes au thym frais et tomates confites ou pommes de terre et oignons nouveaux

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

Onglet de boeuf Angus Aberdden IGP +/- 180g

25.00

Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/- 350g

42.00

Côte de Scotland Aberdeen IGP +/- 1 kg

102.00

Faux-filet de Noire de Baltique +/- 300g

38.00

Entrecôte de Noire de Baltique +/- 350g

45.00

Côte de Noire de Baltique +/- 1 kg

125.00

Faux-filet de Salers +/- 300g

40.00

Entrecôte de Salers +/- 350g

48.00

Côte de Salers +/- 1 kg

130.00

Faux-filet de Sagyu +/- 300g

42.00

Entrecôte de Sagyu +/- 350g

55.00

Côte de Sagyu +/- 1 kg

145.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  ou courgettes au thym frais et tomates confites
ou pommes de terre et oignons nouveaux

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Omelette Norvégienne flambée au grand Marnier

10.00

Tartelette aux fraises, crème diplomate

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 au chocolat, crème anglaise

12.00

Menu Enfant

Steak haché ou Poisson

Frites ou légumes

et

Boule de glace

servi midi et soir

Au fil des saisons

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

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 Kid goat pastilla with Three Rivers honey, mesclun salad	15.00
M Minted pea cloud with a perfect egg from Nan-sous-Thill	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
Lightly smoked duck foie gras, PGI South-West France	25.00

MAINS COURSES

Seasonal Selections

M Grilled sea bream à la plancha	25.00
Fresh thyme zucchini and cherry tomatoes	
M Burgundy chicken casserole	25.00
Potatoes and spring onions	
M Linguine with pesto and grilled bell peppers	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)	38.00
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 beef fat fries, or zucchini with fresh thyme and tomatoes, or potatoes with spring onions

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

Angus Aberdeen IGP Beef Flank Steak +/-180g

25.00

Scotland Aberdeen IGP Ribeye Steak +/-350g

42.00

Scotland Aberdeen IGP Rib Steak +/-1 kg

102.00

Baltic Black Striploin Steak +/-300g

38.00

Baltic Black Ribeye Steak +/-350g

45.00

Baltic Black Rib Steak +/-1 kg

125.00

Salers Striploin Steak +/-300g

40.00

Salers Ribeye Steak +/-350g

48.00

Salers Rib Steak +/-1 kg

130.00

Sagyu Striploin Steak +/-300g

42.00

Sagyu Ribeye Steak +/-350g

55.00

Sagyu Rib Steak +/-1 kg

145.00

Choice of side: Fresh beef fat fries, or zucchini with fresh thyme and tomatoes, or new potatoes with spring onions

Sauces: - Epoisses, pepper, or Béarnaise

- Morels sauce - supplement €6.00

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Norwegian Omelette Flambée with Grand Marnier

10.00

Strawberry Tart and vanilla cream

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

12.00

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.