

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Royale de courgettes du potager des ducs, crème mousseline au paprika et sa chips	15.00
M	Gravlax de truite de Côte D'or marinée au citron vert et aux groseilles	15.00

Les incontournables

Charcuterie de bœuf "Sélection Metzger" sur planche	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	Filet de daurade royale à la plancha, crème de poivrons rouges et purée de brocolis et carottes d'Arc sur Tille	25.00
M	Filet de canard cuit à basse température, jus corsé aux pleurotes et polenta crémeuse au gout des alpages	25.00
M	Beignets de légumes et sauce yaourt au curcuma frais 	19.00

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 , purée de brocolis et carottes d'Arc sur Tille, polenta crémeuse au gout des alpages, salade verte

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 +/- 1kg

109.00

Faux-filet de Salers +/-300g

49.00

Entrecôte de Salers +/-350g

59.00

Côte de Salers +/-1kg

149.00

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

52.00

Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g

62.00

Côte de Noire de Baltique +/-1kg

152.00

Faux-filet de Sagyu +/-300g

62.00

Entrecôte de Sagyu +/-350g

72.00

Côte de Sagyu +/-1kg

162.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  purée de brocolis et carottes d'Arc sur Tille, polenta crémeuse au gout des alpages, salade verte

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Figues rôties, crème de cassis noir de Bourgogne, glace vanille

12.00

Tarte fine aux pommes servie tiède, crème vanille

12.00

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

La gourmandise " chocolat framboise "

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 Royale of zucchini from the dukes' vegetable gardens, paprika mousseline cream, and chips | 15.00 |
| M Gravlax of trout from the Côte d'Or marinated in lime and red currants | 15.00 |

The Essentials

- | | |
|--|-------|
| "Sélection Metzger" beef charcuterie board | 22.00 |
| Lightly seared langoustines, delicate bisque flan, fresh herbs, and camelina oil | 22.00 |
| Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached 'à la meurette' | 15.00 |
| IGP duck foie gras from the South-West | 25.00 |

MAINS COURSES

Seasonal Selections

- | | |
|--|-------|
| M Grilled sea bream fillet, red pepper cream, broccoli purée, and carrots from Arc sur Tille | 25.00 |
| M Low-temperature cooked duck fillet, full-bodied oyster mushroom jus, creamy polenta with a mountain flavor | 25.00 |
| M Vegetable fritters and yogurt sauce with fresh turmeric  | 19.00 |

The Essentials

- | | |
|---|-------|
| Sole cooked Meunière style | 49.00 |
| Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels | 32.00 |
| Grilled Charolais beef filet (Rossini Style with 10 € supplement) | 38.00 |
| Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style | 29.00 |
| Ibérico pork pluma "Sélection Metzger", shallot reduction juice (~160g) | 29.00 |
| Our version of Charolais beef tartare, prepared tableside | 22.00 |

Choice of side: Fresh fries cooked in beef fat,  broccoli purée with Arc-sur-Tille carrots, creamy polenta with alpine flavors, green salad

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

<i>Fournier House / Saint Jean de Losne</i>	39.00
Charolais beef ribeye ~350g	99.00
Charolais beef rib +/- 1kg	

Our exceptional matured beef meat selection

Metzger House / Paris - Rungis

<i>Scotland Aberdeenn PGI ribeye steak +/- 350g</i>	45.00
<i>Scotland Aberdeenn PGI rib steak +/- 1kg</i>	109.00

<i>Baltic Black sirloin steak +/-300g</i>	52.00
<i>Baltic Black ribeye steak +/-350g</i>	62.00
<i>Baltic Black rib +/-1kg</i>	152.00

<i>Sagyu sirloin steak +/-300g</i>	52.00
<i>Sagyu ribeye steak +/-350g</i>	72.00
<i>Sagyu rib +/-1kg</i>	152.00

Choice of side: Fresh fries cooked in beef fat, broccoli purée with Arc-sur-Tille carrots, creamy polenta with alpine flavors, green salad

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

- Morels sauce - supplement €6.00

CHESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Roasted figs, blackcurrant cream from Burgundy, vanilla ice cream	12.00
Warm thin apple tart, vanilla cream	12.00

The essentials

Fresh farmhouse fromage blanc	9.00
Trolley of matured cheeses	15.00
Crêpes Suzette	12.00
Dessert trolley	15.00
"Chocolate & raspberry" indulgence	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.