

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M Œuf de Monsieur Villarmet poché aux girolles et pesto de persil plat du Potager des Ducs	15.00
M Terrine de canard aux tomates confites et aux pistaches	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 Dos de lieu cuit sur peau, crème de coques Variation autour du poireau	25.00
M Araignée de porc marinée au miel des Trois Rivières et aux épices Légumes grillés et pommes gaufrettes	25.00
M Risotto au lait d'amandes et aux champignons, noisettes de la Ferme de Bray torréfiées 	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
Notre version du tartare de bœuf charolais au guéridon	22.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  variation autour du poireau, légumes grillés et pommes gaufrettes

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

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  variation autour du poireau, légumes grillés et pommes gaufrettes

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Pavlova glacée aux framboises

12.00

Tarte tiède aux mirabelles

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

Coeur coulant au chocolat et crème anglaise

12.00

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 Free-range egg, poached with chanterelles and flat parsley pesto | 15.00 |
| M Duck terrine with sun-dried tomatoes and pistachios | 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 Pollock fillet seared on the skin, cockle cream
Variation of leeks | 25.00 |
| M Pork spider steak marinated with honey and spices
Grilled vegetables and waffle potatoes | 25.00 |
| M Risotto with almond milk and mushrooms, topped with roasted hazelnuts  | 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 |
| Our version of Charolais beef tartare, prepared tableside | 22.00 |

Choice of side: Fresh fries cooked in beef fat,  variation of leeks, grilled vegetables and waffle potatoes."

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

Charolais beef rib +/- 1kg

39.00

99.00

Our exceptional matured beef meat selection

Metzger House / Paris - Rungis

Scotland Aberdeenn PGI ribeye steak +/- 350g

45.00

Scotland Aberdeenn PGI rib steak +/- 1kg

109.00

Salers sirloin steak +/-300g

49.00

Salers ribeye steak +/-350g

59.00

Salers rib +/-1kg

149.00

Baltic Black sirloin steak +/-300g

52.00

Sagyu sirloin steak +/-300g

52.00

Sagyu ribeye steak +/-350g

72.00

Sagyu rib +/-1kg

152.00

Choice of side: Fresh fries cooked in beef fat, variation of leeks, grilled vegetables and waffle potatoes

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

- Morels sauce - supplement €6.00

CHESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Frozen raspberry pavlova

12.00

Warm mirabelle plum tart

12.00

The essentials

Fresh farmhouse fromage blanc

9.00

Trolley of matured cheeses

15.00

Crêpes Suzette

12.00

Dessert trolley

15.00

Molten chocolate cake with custard sauce

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.