



Entrées

 Velouté de topinambour, noisette et lardons de foie gras pôlé	15
 Crumble de poireau et fromage le Côte d'Or de la fromagerie DELIN, poutargue	15
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil, pochés façon meurette	16
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	25
La chair de crabe, pomme, coriandre et condiment citronné comme l'aimait Alain Jacquier	23

Plats

 Le Maigre grillé sur la peau, fregola sarda préparé comme un risotto Champignons acidulés et pamplemousse	25
 Paleron de veau confit et grillé, Carotte fondante et épinards à la crème au parmesan, pomme purée et jus de veau	25
 Gratin de patates douces au Morbier 	19
Langoustines en tempura et émulsion basilic citron comme les aimait Alain Jacquier	35
Queue de Lotte rôtie, sauce au chorizo ibérique	45
Suprême de poulet fermier noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac, façon baugé	29

Garniture au choix :

*Frites fraîches au gras de bœuf - Carotte fondante, épinards et pomme purée-
Champignons acidulés et pamplemousse-Salade verte*



Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9
Chariot de fromages affinés	15
Crème brûlée à la vanille	10
Crêpes Suzette flambées à votre table	14
Coeur coulant au chocolat Guanaja 70 % (Temps de cuisson : 10 Minutes)	12
Chariot de gourmandises	15



STEAK HOUSE



Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Filet de bœuf charolais grillé +/-180g (façon Rossini, supplément de 10 €)	38
Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39
Côte de bœuf charolais +/- 1kg	99

Nos viandes de boeuf premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Onglet de Scotland Aberdeen IGP +/- 200g	29
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/- 350g	49
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/-1kg	129
Faux-Filet de Montbéliarde +/-300g	49
Entrecôte de Montbéliarde +/- 350g	59
Côte de Montbéliarde +/- 1kg	149
Faux-Filet de Noire de Baltique +/-300g	59
Entrecôte de Noire de Baltique +/- 350g	75
Côte de Noire de Baltique +/-1kg	175
Faux-filet de Salers +/- 300g	55
Entrecôte de Salers +/- 350g	65
Côte de Salers +/-1kg	155
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Carotte fondante, épinards et pomme purée - Champignons acidulés et Pamplemousse -Salade verte

Sauces: 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

 Jerusalem artichoke soup, hazelnut and pan-seared foie gras lardons	15
 Leek crumble and cheese "le Côte d'Or" from DELIN cheese shop and bottarga	15
Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16
IGP duck foie gras from the South-West	25
Crab meat, apple, coriander, and lemon dressing, as Alain Jacquier liked it	23

Main dishes

 Confit and grilled veal shoulder, Tender carrots and spinach with parmesan, mashed potatoes	25
 Meagre Fish grilled on the skin, fregola sarda risotto, Sour mushrooms and grapefruit	25
 Sweet potato gratin with Morbier cheese 	19
Tempura langoustines with a lemon-basil emulsion, just as Alain Jacquier liked them	35
Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32
Roasted Monkfish Tail, Iberian chorizo sauce	45
Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	29

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat - Tender Carrot, spinach and mashed potatoes - Green salad-
Sour mushrooms and grapefruit*



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9
Trolley of matured cheeses	15
Vanilla crème brûlée	10
Crêpes Suzette	14
Dark chocolat cake(Cooking Time : 10 Minutes)	12
Cart of sweet treats	15



STEAK HOUSE



Our local meat

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Charolais beef filet +/- 180g (Rossini Style 10€ supplement)	38
Charolais beef ribeye +/- 350g	39
Charolais beef rib +/- 1kg	99

Our exceptional matured beef meat selection

La maison Metzger / Paris - Rungis

Scottish Aberdeen Hanger Steak +/- 200 g	29
Scotland Aberdeen Ribeye steak +/- 300 g	49
Scotland Aberddden Rib steak +/- 1kg	129
Montbeliard Sirloin +/- 300 g	49
Montbeliard Ribeye +/- 350g	59
Montbeliard Rib +/- 1kg	149
Black Baltic Sirloin +/- 300 g	59
Black Baltic Ribeye steak +/- 350g	75
Black Baltic Rib steak +/- 1kg	175
Salers Sirloin +/- 300g	55
Salers ribeye steak +/- 350g	65
Salers rib steak +/- 1kg	155
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Kagoshima Prefecture +/- 150 g	75

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat - Tender Carrot, spinach and mashed potatoes - Green salad -
Sour mushrooms and grapefruit*

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"