



Entrées

	Ravigote de poireaux de la ferme bio de la Noge, crumble de noix de la ferme de Bray	15€
	Crème de brocolis, truite saumonée fumée et oeuf coulant de Nan Sous Thil	15€
	Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil, pochés façon meurette	16€
	Noix de coquilles Saint-Jacques marinées aux éclats de pistaches et clémentines	24€
	Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest	25€

Plats

	Fricassée d'encornet et coulis de crustacés, Wok de légumes	25€
	Filet de canette laqué à l'orange, Topinambour à la noisette	25€
	Ravioles à la ricotta et au basilic, crème de tomates confites	19€
	Sole d'arrivage façon meunière	59€
	Suprême de poulet fermier noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
	Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, risotto et nage au cresson	35€
	Filet de bœuf charolais grillé +/-180g (façon Rossini avec un supplément de 10 €)	38€
	Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac, façon Baugé	29€



Garniture au choix :
Frites fraîches au gras de bœuf - Wok de légumes-
Topinambours à la noisette

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€
Moelleux aux châtaignes, crème légère au citron combawa	12€
Terrine de chocolat, crème anglaise au Cointreau	12€
Chariot de gourmandises	15€



STEAK HOUSE



Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39€
Côte de bœuf charolais +/- 1kg	99€

Nos viandes de boeuf premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Bavette de Scotland Aberdeen IGP +/- 180g	28€
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/-350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/-1kg	129€
Faux-filet de Noire de baltique +/-300g	55€
Faux-filet de French Beef (Charolais) +/-300g	60€
Entrecôte de French Beef (Charolais) +/-350g	70€
Côte de French Beef (Charolais) +/-1kg	165€
Faux-filet de Supreme Beef (Simmental) +/-300g	65€
Entrecôte de Supreme Beef (Simmental) +/-350g	75€
Côte de Supreme Beef (Simmental) +/- 1kg	169€
Bavette d'ailoyau de Fin Gras du Mézenc +/-180g	35€
Pavé de rumsteak de Fin gras du Mézenc +/-180g	39€
Filet de boeuf de Fin Gras du Mézenc +/-180g	49€
Faux-filet de Fin gras du Mézenc +/-300g	60€
Entrecôte de Fin Gras du Mézenc +/-350g	70€
Côte de Fin Gras du Mézenc +/- 1kg	165€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Wok de légumes-

Topinambours à la noisette

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

	Ravigote of leeks from the organic farm La Noge, walnut crumble from Ferme de Bray.	15€
	Cream of broccoli soup, smoked salmon trout and soft-boiled egg from Nan-Sous-Thil.	15€
	Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16€
	Scallops marinated with crushed pistachios and clementines	24€
	IGP duck foie gras from the South-West	25€

Main dishes

	Fricassée of squid with shellfish coulis. Vegetable wok.	25€
	Orange-glazed duckling fillet Jerusalem artichoke with hazelnut.	25€
	Ravioli filled with ricotta and basil, cream of sun-dried tomatoes.	19€
	Sole cooked Meunière style	59€
	Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32€
	Seared scallops, risotto, and a watercress broth	35€
	Grilled Charolais beef filet (Rossini Style with 10 € supplement)	38€
	Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	29€



Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat - Vegetable wok-
Jerusalem artichoke with hazelnut*



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Vanilla crème brulee	10€
Crêpes Suzette	14€
Chocolate terrine with Cointreau custard.	12€
Chestnut sponge cake, light kaffir lime cream.	12€
Cart of sweet treats	15€



STEAK HOUSE



Our local meat

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye +/- 350g	39€
Charolais beef rib +/- 1kg	99€

Our exceptional matured beef meat selection

La maison Metzger / Paris - Rungis

Scotland Aberdeen PGI Flank steak +/-180 g	28€
Scotland Aberdeen PGI Ribeye steak +/-350 g	49€
Scotland Aberdeen PGI Rib of beef +/-1 kg	129€
Supreme Beef (Simmental) Sirloin steak +/-300 g	65€
Black Baltic Sirloin steak +/-300 g	55€
French Beef (Charolais) Sirloin steak +/-300 g	60€
French Beef (Charolais) Ribeye steak +/-350 g	70€
French Beef (Charolais) Rib of beef +/-1 kg	165€
Flank steak of Fin Gras du Mézenc +/-180 g	35€
Rump steak of Fin Gras du Mézenc +/-200 g	39€
Beef tenderloin of Fin Gras du Mézenc +/-200 g	49€
Sirloin steak of Fin Gras du Mézenc +/-300 g	60€
Ribeye steak of Fin Gras du Mézenc +/-350 g	70€
Rib of Fin Gras du Mézenc +/-1kg	165€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Kagoshima Prefecture +/-150 g	75€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat - Vegetable wok-

Jerusalem artichoke with hazelnut

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"