



Entrées

	Variation autour des champignons de Corcelotte en Montagne	15€
	Maquereau mariné, pistaches toréfiées et pamplemousse rose	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

	Truite de Côte d'Or, beurre blanc au vinaigre de Chardonnay Maldant Potimarron en texture	25€
	Filet de canard au miel des 3 rivières et au romarin Crèmeux de céleri rave et betteraves plurielles de Laurent Brullebaut	25€
	Ravioles label rouge du Dauphiné, crème d'herbes	19€
	Sole d'arrivage façon meunière	49€
	Suprême de poulet fermier Noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
	Filet de bœuf charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€)	38€
	Le vol au vent, quenelles , ris de veau et truffes de Bourgogne	39€
	Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29€

Garniture au choix:

*Frites fraîches au gras de bœuf – Potimarron en texture –
Crèmeux de céleri rave et betteraves plurielles de Laurent Brullebaut*



Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Meringue glacée aux marrons et cassis	12€
Profiteroles glacées vanille chocolat chaud	12€
Crêpes Suzette flambées à votre table	12€
Chariot de gourmandises	15€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12€



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

Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/-350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/-1kg	129€
Faux-filet de Noire de Baltique +/-300g	
Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g	55€
Côte de Noire de Baltique +/-1kg	65€
	155€
Faux-filet de Sagyu +/-300g	59€
Faux-filet de Wagyu Japonais Kagoshima grade 5 +/-150g	75€
Entrecôte de Buey Espagnol (Bodega El Capricho) +/-1kg	185€

Garniture au choix:

*Frites fraîches au gras de bœuf - Potimarron en texture -
Crèmeux de céleri rave et betteraves plurielles de Laurent Brullebaut*

Sauce:

*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

	Mushroom variations from the region	15€
	Marinated mackerel with roasted pistachios and pink grapefruit	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

	Côte-d'Or trout with Chardonnay vinegar butter sauce Pumpkin variations	25€
	Duck fillet with Three Rivers honey and rosemary Celeriac and beetroot cream by Laurent Brullebaut	25€
	Label Rouge Dauphiné ravioli with herb cream 	19€
	Sole cooked Meunière style	49€
	Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32€
	Grilled Charolais beef filet (Rossini Style with 10 € supplement)	38€
	Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	22€
	Vol-au-vent, quenelles, sweetbreads, and Burgundy truffles	39€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat, Pumpkin variations,
Celeriac and beetroot cream by Laurent Brullebaut*

Cheese & desserts



Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Frozen meringue with chestnuts and blackcurrants	12€
Vanilla ice cream profiteroles with hot chocolate sauce	12€
Crêpes Suzette	12€
Dessert trolley	15€
Madagascar Vanilla Crème Brûlée	12€



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 Aberdeenn PGI ribeye steak +/- 350g	49€
Scotland Aberdeenn PGI rib steak +/- 1kg	129€
Black Baltic sirloin steak +/-300g	55€
Black Baltic ribeye steak +/-350g	65€
Black Baltic rib +/-1kg	155€
Sagyu sirloin steak +/-300g	59€
A5 Wagyu Kagoshima sirloin steak +/-150g	75€
Spanish Ribeye Steak (Bodega El Capricho) +/-1kg	185€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat, Pumpkin variations,
Celeriac and beetroot cream by Laurent Brullebaut*

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"