



Entrées

	Tarte fine aux oignons rouges et jaunes de la ferme du pré dimanche	15€
	Crème de pois cassés, croustillant de crabe en feuille de brick et douceur de curry	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

	Feuilleté de saumon aux épinards, jus vert au persil Champignons sautés et pleurote du panicaut	25€
	Foie de veau à la vénitienne Polenta croustillante et crème d'ail	25€
	Gratin d'endives au Morbier 	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 (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 - Champignons sautés et pleurote du panicaut-
Polenta croustillante et crème d'ail*

Fromages & Desserts



Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Vacherin au praliné et nougatine de noisette de la ferme de Bray	12€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Variation autour du citron	12€
Chocolat noir en texture et orange sanguine	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€
Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g	65€
Côte de Noire de Baltique +/- 1kg	155€
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	60€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Champignons sautés et pleurote du panicaut-

Polenta croustillante et crème d'ail

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

	Thin tart with red and yellow onions from Pré Dimanche Farm	15€
	Split pea cream soup with crispy crab in brick pastry and a hint of curry	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

	Salmon and spinach puff pastry with parsley green sauce Sautéed mushrooms and king oyster mushrooms	25€
	Venetian-style calf's liver Crispy polenta with garlic cream	25€
	Endive gratin with Morbier cheese 	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 - Sautéed mushrooms and king oyster mushrooms-
Crispy polenta with garlic cream*



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Praline vacherin with hazelnut nougatine from Bray Farm	12€
Crêpes Suzette	14€
Lemon variation	12€
Dark chocolate in textures with blood orange	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 Bavette steak +/- 80 g	28€
Scotland Aberdeen PGI Ribeye steak +/- 350 g	49€
Scotland Aberdeen PGI Rib of beef +/- 1 kg	129€
Baltic Black Beef Sirloin steak +/- 300 g	55€
Baltic Black Beef Ribeye steak +/- 350 g	65€
Baltic Black Beef Rib of beef +/- 1 kg	155€
French Beef (Charollais) Sirloin steak +/- 300 g	60€
French Beef (Charollais) Ribeye steak +/- 350 g	70€
French Beef (Charollais) Rib of beef +/- 1 kg	165€
Supreme Beef (Simmental) Sirloin steak +/- 300 g	60€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat - Sautéed mushrooms and king oyster mushrooms-

Crispy polenta with garlic cream

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"