



Entrées

	Gravlax de truite saumonée, crème à la moutarde M et mélisse du Potager des Ducs	15€
	Cappuccino de topinambours au café, gros lardons	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

	Filet de sandre à la plancha, sauce meurette au Bourgogne Aligoté Fondue et friture de poireaux	25€
	Pot au feu de bœuf Charolais et os à moelle Légumes d'Armelle Dubois	25€
	Nouilles chinoises sautées aux légumes 	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€
	Le vol au vent, quenelles, ris de veau et truffes de Bourgogne	29€
	Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	39€

Garniture au choix:

Frites fraîches au gras de bœuf - Fondue de poireaux - Légumes d'Armelle Dubois



Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Galette des rois à la crème d'amande	12€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Brochettes d'ananas rôti, caramel et chantilly	12€
Fondant au chocolat noir grand cru, crème anglaise	15€
Chariot de gourmandises	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

Onglet de Scotland Aberdeen IGP +/- 180g	25€
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/-350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/-1kg	129€
Faux-filet de Limousine +/-300g	49€
Entrecôte de Limousine +/-350g	59€
Côte de Limousine +/- 1kg	149€
Faux-filet Noire de Baltique +/-300g	55€
Entrecôte Noire de Baltique +/-350g	65€
Côte Noire de Baltique +/- 1kg	155€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Frites fraîches au gras de bœuf - Fondue de poireaux - Légumes d'Armelle Dubois
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

	Marinated salmon trout, M mustard cream and lemon balm from the Dukes' vegetable garden	15€
	Mushroom cappuccino with coffee and thick bacon	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

	Pan-seared pike-perch fillet with a meurette sauce made with Bourgogne Aligoté wine	25€
	Leek fondue	
	Charolais beef stew from Fournier farm	25€
	Vegetables from Armelle Dubois	
	Stir-fried Chinese noodles with vegetables	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€
	Vol-au-vent, quenelles, sweetbreads, and Burgundy truffles	39€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat - Leek fondue - Armelle Dubois' vegetables



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Almond King Cake	12€
Crêpes Suzette	14€
Dessert trolley	15€
Dark chocolate fondant	12€
Spit-roasted pineapple skewer with caramel and whipped cream	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 hanger steak +/- 180g	25€
Scotland Aberdeenn PGI ribeye steak +/- 350g	49€
Scotland Aberdeenn PGI rib steak +/- 1kg	129€
Limousine sirloin steak +/- 300g	49€
Limousine ribeye steak +/- 350g	59€
Limousine rib steak +/- 1 kg	149€
Angus Vergara sirloin steak +/- 300g	55€
Angus Vergara ribeye steak +/- 350g	65€
Angus Vergara rib steak +/- 1 kg	155€
Wagyu Beef from Japan, Province de Kagoshima +/- 150g	75€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat - Leek fondue - Armelle Dubois' vegetables

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"