



Entrées

	Terrine de gibier aux chataignes	15€
	Oeuf de Nan sous thil cuit à 63°, champignons sautés et crème au Brillat Savarin	15€
	6 huîtres Fines de Claire, Marennes d'Oléron N°4, Roland Lambert	15€
	Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
	6 huîtres Spéciales de Claire N°3, Marennes d'Oléron, Roland Lambert	19€
	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 bar cuit à la plancha Variation autour du fenouil	25€
	Filet de poulet rôti sur peau, jus corsé aux truffes (tuber aestivum) Ecrasé de pomme de terre	25€
	Risotto aux artichauts 	19€
	Sole d'arrivage façon meunière	59€
	Noix de Coquilles Saint Jacques snackées, risotto et nage au cresson	35€
	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 - variation autour du fenouil -
écrasé de pomme de terre*



Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Omelette Norvégienne	12€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Crème brûlée au pain d'épices	12€
Variation autour des 4 citrons	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 Salers +/-300g	49€
Entrecôte Salers +/-350g	59€
Côte Salers +/- 1kg	149€
Faux-filet Noire de Baltique +/-300g	55€
Entrecôte Noire de Baltique +/-350g	65€
Côte Noire de Baltique +/- 1kg	155€
Faux-filet Angus Vergara +/-300g	59€
Entrecôte Angus Vergara +/-350g	69€
Côte Angus Vergara +/- 1kg	169€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

*Frites fraîches au gras de bœuf - variation autour du fenouil -
écrasé de pomme de terre*

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

	Game terrine with chestnuts	15€
	6 Marennes d'Oléron N°4 oysters	15€
	Free-range eggs from Nan-sous-Thil sautéed mushrooms and Brillat Savarin cream	15€
	Free-range eggs poached in a traditional meurette red-wine sauce"	16€
	6 Special 'Claire' Oysters No. 3 from Marennes-Oléron, by Roland Lambert	19€
	Scallops marinated with crushed pistachios and clementines	24€
	IGP duck foie gras from the South-West	25€

Main dishes

	Sea bass fillet cooked a la plancha Fennel compote with spices and raw fennel	25€
	Roasted chicken fillet on skin, strong truffle juice (tuber aestivum) Mashed potato	25€
	Artichoke risotto	19€
	Sole cooked Meunière style	59€
	Seared scallops, risotto, and a watercress broth	35€
	Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32€
	Grilled Charolais beef fillet (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 with beef fat - Fennel variation-
mashed potato*

Cheese & desserts



Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Norwegian omelet flambé	12€
Gingerbread crème brûlée	12€
Crêpes Suzette	14€
Dessert trolley	15€
4 lemons variation	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 Bib steak +/- 180g	28€
Scotland Aberdeenn PGI ribeye steak +/- 350g	49€
Scotland Aberdeenn PGI rib steak +/- 1kg	129€
Salers sirloin steak +/- 300g	49€
Salers ribeye steak +/- 350g	59€
Salers rib steak +/- 1kg	149€
Black Baltic sirloin steak +/- 300g	55€
Black Baltic ribeye steak +/- 350g	65€
Black Baltic rib steak +/- 1 kg	155€
Angus Vergara sirloin steak +/- 300g	59€
Angus Vergara ribeye steak +/- 350g	69€
Angus Vergara rib steak +/- 1 kg	169€
Wagyu Beef from Japan, Province de Kagoshima +/- 150g	75€

Choice of sides:

*Fresh fries with beef fat - Fennel variation -
mashed potato*

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"