



Entrées

	Salade de pommes de terre, vinaigre subtil au pinot noir Maldant et flétan fumé	15€
	Crème de chou-fleur perlée à la truffe	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 daurade royale à la plancha, gastrique d'agrumes Mousseline de patate douce et choux de Bruxelles de Magny-sur-Tille	25€
	Joues de porc braisées à la bourguignonne Tagliatelles fraîches	25€
	Chili de légumes, riz parfumé aux épices 	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 - Mousseline de patate douce et choux de Bruxelles de Magny-sur-Tille
- Tagliatelles fraîches



Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Poire pochée aux épices, syphon à la vanille et mascarpone	12€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Mousse au chocolat noir, streusel au cacao	12€
Crème brûlée aux anis de Flavigny	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 Normandie +/-300g	49€
Faux-filet de Limousine +/-300g	49€
Faux-filet de Supreme Beef +/-300g	60€
Entrecôte de Supreme Beef +/-350g	70€
Côte de Supreme Beef +/- 1kg	165€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

*Frites fraîches au gras de bœuf - Mousseline de patate douce et choux de bruxelles de Magny sur
tille - Tagliatelles fraîches*
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

	Salad of potatoes, subtle vinegar with Pinot Noir Maldant and smoked halibut	15€
	Cauliflower cream with truffle pearls	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

	Royal sea bream fillet on the plancha, citrus gastrique	25€
	Sweet potato mousseline and Brussels sprouts from Magny-sur-Tille	
	Braised pork cheek in red wine, meurette garnish	25€
	Fresh tagliatelle	
	Vegetable chili, spiced rice 	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 - Sweet potato mousseline and Brussels sprouts from Magny-sur-Tille -
Fresh tagliatelle*



Cheese & desserts

Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Poached pear with spices, vanilla siphon and mascarpone	12€
Crêpes Suzette	14€
Dark chocolate mousse, cocoa streusel	12€
Crème brûlée with Flavigny anise	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€
Limousin beef Sirloin steak +/- 300 g	49€
Norman beef Sirloin steak +/- 300 g	49€
Supreme Beef Sirloin steak +/- 300 g	60€
Supreme Beef Ribeye steak +/- 350 g	70€
Supreme Beef Rib of beef +/- 1 kg	165€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Kagoshima Prefecture +/- 150 g	75€

Fresh fries cooked in beef fat - Sweet potato mousseline and Brussels sprouts from Magny-sur-Tille -

Fresh tagliatelle

*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"