

Côté Cuisine

Toute notre carte est faite maison

Les 14 allergènes suivants sont susceptibles d'entrer dans la composition de notre carte : Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lactose, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin, Dioxyde de soufre et sulfites.

Entrées

Œufs bio en Meurette au Ratafia d'Irancy, <i>Poached eggs in red wine sauce and Ratafia from Irancy</i>	10 €
Sizaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Six Burgundy snails</i>	8 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Dozen Burgundy snails</i>	16 €
Gravelax de truite mariné au campari, crème aneth et citron vert <i>Gravelax of trout marinated in Campari, dill and lime cream</i>	10 €
Terrine de Foie gras, chutney d'oignons rouges au cassis et vin rouge <i>Foie gras terrine, red onion chutney with blackcurrants and red wine</i>	14 €

Plats

Pavé de Saumon rôti au beurre noisette, spaetzles, sauce Noilly Prat <i>Roast salmon steak with hazelnut butter, spaetzles, Noilly Prat sauce</i>	18 €
Magret de Canard grillé sur peau, sauce à l'orange, patate douce et carottes rôties <i>Grilled duck breast on the skin, orange sauce, sweet potato and roasted carrots</i>	20 €
Carbonnade de joues de bœuf à la Guinness, pain d'épices et frites <i>Beef cheek carbonnade with Guinness, gingerbread and chips</i>	20 €

Fromages

Assiette de 3 fromages doux <i>Plate of 3 mild cheeses</i>	8 €
Assiette de 3 Fromages affinés <i>Plate of 3 mature cheeses</i>	11 €
Assiette de 6 fromages Mixtes à partager <i>Plate of 6 Mixed cheeses to share</i>	18 €
Faisselle, Crème fraîche, coulis aux fruits <i>Faisselle, fresh cream, fruit coulis</i>	8 €

Desserts

Baba à la mandarine Napoléon, Crémeux clémentine et chantilly mascarpone <i>Baba with Napoleon mandarin, clementine cream and mascarpone whipped cream</i>	9 €
Mousse Chocolat, praliné noisette/amande, chantilly mascarpone et streuseul <i>Chocolate mousse, hazelnut/almond praline, mascarpone whipped cream and streuseul</i>	9 €
Poire pochée à l'hibiscus, appareil à fontainebleau et crumble sarrasin <i>Poached pear with hibiscus, fontainebleau sauce (50/50 whipped cream and white cheese) and buckwheat crumble</i>	9 €
Entremet ganache vanille, biscuit pain de gène, fruits exotiques <i>Vanilla ganache entremet, pain de gène biscuit, exotic fruits</i>	9 €