

Entrées

Duo de foie gras maison, toast brioché et confiture d'oignons	19 €
Assiette de tomates & herbes du jardin, burrata crémeuse	12 €
6 ou 12 escargots de Bourgogne marinés au Chablis	8 € / 15€
Œuf parfait bio en meurette	10 € / 15 €
Délice de foies de volailles au Porto	10 €

Plats

Entrecôte Charolaise à la Bourguignonne	28 €
Aiguillettes de canard aux pruneaux, sauce cassis	17 €
Rognons de veau flambés à la fine Champagne	16 €
Grenouilles fraîches en persillade	22€
Filet de Perche meunière	20 €
Friture d'ablettes de Saône (Pêche Geley)	18€
Filet de Sandre de Saône au Noilly Prat (Pêche Geley)	27 €
Risotto veggie aux champignons et petits légumes	16 €

Desserts

Nougat glacé aux fruits confits Lillamand, coulis de fruits rouges	9 €
Crème brûlée au pain d'épice	8 €
Assiette bourguignonne : poire au vin, pain d'épice, sorbet cassis	9 €
Assiette de glaces/sorbets 3 boules	7 €
Dessert du moment	8 €
Café / thé gourmand	8 €
Assiette de fromages	8 €

Apéritifs

Apéritif maison (griottine, crème de griotte, crémant)	8 €
Kir bourguignon	5 €
Kir Royal	12 €
Coupe de crémant de Bourgogne	8 €
Bière artisanale Elixkir	5 €
Pastis / Ricard	4.50 €
Martini	6 €
Porto blanc / rouge	6.50 €
Spritz	7.50 €
Lillet rosé tonic	6.50 €

Vins au verre 12.5 cl

Blancs

Mâcon vendanges tardives cuvée St Martin	9.80 €
Chablis 2018 Goulley 	7.50 €
Hautes Côtes de Beaune 2017 Germain	5.80 €
Pouilly Fuissé Thibert 2014	8.50 €
Grand Ardèche IGP 2013 Louis Latour	5.50 €
Côte du Jura Les Gryphées 2015 Lambert	6.80 €

Rouges

Hautes Côtes de Beaune 2019 Germain	5.80 €
Monthelie 2014 Germain	6.50 €
Mercurey vieilles vignes Hubert Garrey 2016	6.80 €
Irancy 2017 Simonnet Febvre	6.50 €
Côte du Jura Poulsard 2020 Lambert	4.80 €

Rosé

Mas de la Dame 2019 	4.80 €
---	--------