

Les entrées—Starters

Jambon persillé à la Dijonnaise Marbled parsley ham, « Dijon » way			9 euros
Velouté du Barry à la vanille et ses escargots Cauliflower creamy soup and snails, notes of vanilla			9 euros
Rillettes de truite bio de Crisenon, Vinaigrette de radis rose et oeufs de truite Organic trout from « Crisenon »'s rillettes, Pink radish vinaigrette and trout's eggs			9 euros
Nos Œufs en meurette, toasts ailés Poached eggs in a red wine sauce with bacon and garlic toasts			12 euros
Foie gras de Canard élevé en plein air cuit au torchon Duck foie gras			20 euros
Poêlon de six escargots de Bourgogne The famous 6 snails of Burgundy	10 euros	Poêlon de douze escargots The famous 12 snails of Burgundy	16 euros

Les Plats—Main course

Cocotte de joue de Porc et ses légumes de saison sauce au vin rouge Pork cheek stewed and vegetables according to the season with red wine sauce			18 euros
Suprême de volaille à la Gaston Gérard Chicken supremes Gaston Gérard's way (White wine, creme and mustard)			18 euros
Pavé de truite Bio aux Amandes et son beurre moussieux Organic trout pavé with almonds and foamy butter			18 euros
Filet Mignon de porc en habit de pain d'épices et Miel de la région Pork tenderloin, ginger bread and honey from the region			20 euros
Dos de Sandre sauce au jus de viande et Moëlle Fillet of pike perch, meat juice and marrow sauce			22 euros
Filet de Bœuf Charolais Français de Bourgogne, Nature Charolais Fillet of beef from Burgundy Plain sauce à la Moëlle / marrow sauce			28 euros 32 euros
Façon Rossini / Rossini sauce (with Foie Gras)			34 euros

<i>Assiette de fromages de la région</i>	<i>8 euros</i>
<i>Tomme et Mardelle de la fromagerie du Lac en Bio, Epoisses ...</i>	
<i>Salade et fruits secs</i>	
<i>Cheeses platter from our region</i>	
<i>Organic Tomme and Mardelle from La Fromagerie du Lac, Epoisses ...served with salad and dried fruits</i>	
<i>Fromage blanc</i>	<i>7 euros</i>
<i>white cheese</i>	
<i>Divers saveurs : Miel de nitry ou fines herbes ou coulis de fruits</i>	
<i>Various topping : Honey from Nitry or fresh herbs or fruit coulis</i>	
<i>Dessert</i>	
<i>Poire aux Epices au vin rouge de Vézelay</i>	<i>8 euros</i>
<i>Spiced red wine slowly cooked pear</i>	
<i>Moelleux au cœur fondant chocolat et poivre de cassis</i>	<i>8 euros</i>
<i>Chocolate and blackcurrant pepper lava cake</i>	
<i>Crème brûlée</i>	<i>8 euros</i>
<i>'Crème brûlée'</i>	
<i>Nougat glacé maison</i>	<i>9 euros</i>
<i>Homemade Iced nougat</i>	
<i>Profiteroles</i>	<i>12 euros</i>
<i>Choux puffs with vanilla ice cream and chocolate coulis</i>	
<i>Nos Sorbets et Glaces Artisanales de chez Pedone</i>	<i>2.60 euros la boule</i>
<i>Fraise, Mangue, Cassis, Citron vert, Abricot</i>	
<i>Vanille, chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Faisselle</i>	
<i>Alcool : Chocolat Grand Marnier orange confite, Mojito</i>	
<i>Thé ou Café gourmand</i>	<i>10 euros</i>