

Menu à 32 euros (Entrée—Plat—Fromage **ou** Dessert)
Menu à 36 euros (Entrée—Plat—Fromage **et** Dessert)

Crème Légère de Petits Pois, Mousseux de fromage de Saint-Anne, croûtons frites

Ou

*Jambon persillé à la Dijonnaise,
Pesto à la moutarde, Roquette et légumes croquants*

Ou

Mesclum de salade, Œuf fermier pêché et Jambon cuit du Morvan

Pavé de Fruite Bio cuisson unilatérale, sauce vierge

Ou

Souris d'agneau en cuisson lente, Romarin et noix torréfiées

Ou

Cocotte de joue de Porc confite, jus aux agrumes et fruits secs

Assiette de Fromages de notre Région

Ou ou et

Clafouti du Moment

Ou

Moelleux chocolat et noix de coco, cœur fondant, glace à la Mangue

Ou

*Fraise d'Enfer d'Aigremont, coulis de fraise, Glace Faisselle de Pédone,
Eclats de Meringue*

Ou

Nougat glacé maison

Ou

Assortiment de deux boules de glaces Artisanales

Chaque jour, le chef vous propose ses idées du marché pour compléter ce menu

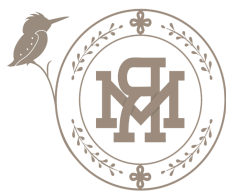
service et taxes comprises

Menu at 32 euros

Starters—Main Course—Cheese **or** Dessert

Menu at 36 euros

Starters—Main course—Cheese **and** Dessert



Green peas light cream - Saint-Anne cheese mousseux - fried croutons

or

Dijon style marbled ham - Mustard pesto - rocket salad and crunchy veggies

or

Mesclun salad - poached egg « la Ferme du Préau » - Morvan dried ham

Unilateraled cooked trout fillet « Crisenou » - Vierge sauce

or

Slow cooked lamb shank - Rosemary and and roasted walnuts

or

Confite pork cheek - Citrus and dry fruits

Cheeses platter from our region

Or or and

Seasonal clafoutis

or

Chocolate & Coconut lava cake, mango ice cream

or

*Strawberry d'Aigremont, strawberry coulis, yoghurt ice cream from Pédone,
Shards of Meringue*

or

Homemade Iced nougat

*Each day, our chef will suggest
his seasonal ideas, back from the
market to complete this menu*

service et taxes included

Fromages

Assiette de fromages de la région 8 euros
Tomme et St Anne fermier de la fromagerie du Lac , Epoisses, Chaource ...
Salade et fruits secs

Cheeses platter from our region
Tomme and Mardelle from La Fromagerie du Lac, Epoisses, Chaource ...
served with salad and dried fruits

Fromage blanc fermier de la Fromagerie du Lac 7 euros
White cheese
Divers saveurs : Miel Bio ou fines herbes ou coulis de fruits
Various topping : Regional Honey or fresh herbs or fruit coulis

Dessert

Clafouti du Moment 8 euros
Seasonal clafoutis

Moelleux chocolat et noix de coco, cœur fondant, glace à la Mangue 8 euros
Chocolate & Coconut lava cake

Fraise d'enfer d'Aigremont, coulis de fraise, Glace Faisselle de Pédone, 9 euros
Eclats de Meringue

Strawberry d'Aigremont, strawberry coulis, yoghurt ice cream from Pédone,
Shards of Meringue

Nougat glacé maison 9 euros

Homemade Iced nougat

Profiteroles 10 euros

Choux puffs with vanilla ice cream and chocolate coulis

Thé ou Café gourmand 10 euros

Nos Sorbets et Glaces Artisanales de chez Pédone 2.60 euros la boule

Crème fouettée sur demande : offerte

Fraise, Mangue, Cassis, Citron vert, Abricot Strawberry, Mango, Blackcurrant, Lime, Apricot

Vanille, chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Faisselle

Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel, Faisselle 'yaourt'

Alcool : Chocolat Grand Marnier orange confite, Mojito

Alcohol: Chocolate Grand Marnier candied orange, Mojito

Dame Blanche , Café Liègeois 9 euros



Les entrées—Starters

<i>Jambon persillé à la Dijonnaise, pesto à la moutarde, roquette et légumes croquants</i> <i>Dijon style marbled ham - Mustard pesto - rocket salad and crunchy veggies</i>	9 euros
<i>Crème Légère de Petits Pois, Mousseux de fromage de Saint-Anne, croûtons fûts</i> <i>Green peas light cream - Saint-Anne cheese mousseux - fried croutons</i>	9 euros
<i>Mesclum de salade, Œuf fermier pêché et Jambon cru du Morvan</i> <i>Mesclun salad - Organic poached egg « la Ferme du Préau » - Morvan dried ham</i>	10 euros
<i>Nos Œufs du Préau des Poules en Meurette, toasts ailés</i> <i>Poached eggs in a red wine sauce with bacon and garlic toasts</i>	12 euros
<i>Foie gras de Canard élevé en plein air cuit au torchon</i> <i>Duck foie gras</i>	20 euros
<i>Poêlon de six escargots de Bourgogne</i> 10 euros <i>The famous 6 snails of Burgundy</i>	<i>Poêlon de douze escargots</i> 16 euros <i>The famous 12 snails of Burgundy</i>

Les Plats—Main course

<i>Cocotte de joue de Porc confite, jus aux agrumes et fruits secs</i> <i>Confite pork cheek - Citrus and dry fruits</i>	20 euros
<i>Souris d'agneau en cuisson lente, Romarin et noix torréfiées</i> <i>Slow cooked lamb shank - Rosemary and and roasted walnuts</i>	20 euros
<i>Pavé de truite Bio cuisson unilatérale, sauce vierge</i> <i>Unilateraled cooked trout fillet « Crisenou » - Vierge sauce</i>	20 euros
<i>Filet de canette rôti aux poivre de Timut</i> <i>Duckling fillet, Time pepper sauce (the « grapefruit » pepper)</i>	22 euros
<i>Dos de Sandre écailles de Chorizo, jus légèrement épicé</i> <i>Chorizo cooked pikeperch - Lighty spicy sauce</i>	22 euros
<i>Filet de Bœuf Charolais Français de Bourgogne, Nature</i> <i>Charolais Fillet of beef from Burgundy Plain</i>	30 euros
<i>Sauce à la Moëlle marrow sauce</i>	34 euros