



A La Carte

Les Entrées Froides

Le Chariots d'Entrées **19 €**

Salade Bouchon
Sot L'y Laisse Et Cuisse
de Volaille de Bresse Grillés
Chèvre Charolais mi-sec **17 €**

La Bourgogne invite La Rochelle
Les Huitres Johan Leclerre
Juste Raidies Froide
Vinaigrette Condimentée
5 Pièces **17 €**
8 Pièces **25 €**

Les Entrées Chaudes

Soupière d'Escargots de Sylvain Peyrot
Coiffe de feuilletage
Consommé de champignons Crémé **18 €**

L'œuf de Morgan Louche cuit Mollet
Sauce Meurette au Chardonnay
Oignons Grelot / Champignon Bruns / Tartine à l'Ail **16 €**

Riz crémeux / Comté / Crème d'Etrez / Légumes du Moment **16 €**

Tous nos Plats sont Susceptibles de contenir des allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris



A La Carte ...

Les Poissons
Servi avec la garniture de votre choix

Grenouilles Fraiches
Beurre Persillade 29 €

Grenouilles Fraiches
Beurre Vin Jaune 29 €

Dos de Sandre de Saône
Rôti sur la Peau
Bisque d'Evrevisse 23 €

Quenelle de Brochet de Saône
Sauce Aurore 19 €

Les Garnitures du Moment

Ecrasée de Pommes de Terre Agricola
Fondue d'Echalotes et Ciboulette
Noisettes Torréfiées

ou

Gratin de Cardons et Topinanbour
De Laurent Janaudy
Jus de Veau à la Moëlle



A La Carte ...

Les Viandes

Servies avec la garniture de votre choix

Entrecôte Charolaise 400 gr
Beurre Echalote au Vin Rouge... 32 €

Pièce de Bœuf du Charolais
Prise dans le Rumsteak
Sauce au Pinot Noir 20 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 33 €

Côtes d'Agneau du Charolais Jus au Thym Gousse d'ail en Chemise 29 €

Tartare de Bœuf du Charolais
Coupé au couteau
Et assaisonné par nos soins
Jaune d'œuf crémeux et fumé
200 gr ---19 €
300 gr ---24 €

Les Garnitures du Moment

Ecrasée de Pommes de Terre Agria
Fondue d'Echalotes et Ciboulette
Noisettes Torréfiées

ou

Gratin de Cardons et Topinanbour
De Laurent Janaudy
Jus de Veau à la Moëlle

Tous nos Plats sont Susceptibles de contenir des allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris



A La Carte...

Les Fromages

Du Nord au Sud de la Bourgogne
3 Fromages de notre sélection 8 €

Comté servi en 3 Textures
Nature / Emulsion / copeaux
Vin Jaune et Noix 8 €

Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez
Crème ou Sucre ou Coulis de Fruits Rouges ou Fines Herbes 5 €

Les Desserts

Le Chariot des Douceurs 10 €

ou

Les Crêpes façon Suzette
Au Beurre d'Orange et Grand Marnier 10 €

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir des Allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris