



Menu Le Petit Bouchon

22€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

27€ Entrée + Plat + Dessert

Haricots Verts de 'Laurent Janaudy'
Vinaigrette Echalote Légèrement Crémée
Saucisse de Morteau

Pièce de Cochon de la 'Ferme Le Devant'
Ragoût de Cocos Riz
Jus de Rôti

Salade de Fruits
Melon, Pastèque, Kiwi, Pomme,
Infusion Verveine

**Menu non disponible le Dimanche
Et les Jours Fériés**

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



Menu B B

34€ Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

39€ Entrée + Plat + Fromage + Dessert

L'Assiette du Bouchon
Pâté en Croûte / Jambon Persillé
Pressé de Courgettes / Pickles de Légumes
Ou
Salade du Moment
Œuf Cuit Mollet de Morgan Louche
Chèvre Charolais mi-sec / Légumes Croquants

Friture d'Ablettes de Saône
Pêcheur Franck Josserand / Garniture au Choix
Ou
Poitrine de Canette
Rôtie et Laquée au Cassis de Bourgogne
Garniture au Choix

Un Fromage au Choix à la Carte

Dessert au Choix à la Carte



A La Carte

Les Entrées ...

L'Assiette du Bouchon
Pâté en Croûte / Jambon Persillé
Pressé de Courgettes / Pickles de Légumes
19 €

Salade du Moment
Œuf Cuit Mollet de Morgan Louche
Chèvre Charolais mi-sec
Légumes Croquants
17 €

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

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
Sabayon au Citron et Gingembre 23 €

Quenelle de Brochet
Sauce Crustacés 20 €

Les Garnitures du Moment

Pommes de Terre Amandine Grillées d'Anthony Péri
Crème d'Etrez / Estragon / Ciboulette

Ou

Pêlé-Mêlé de Courgettes Vertes et Jaunes
Crumble au Piment de Bresse

A La Carte ...

Les Viandes

Servies avec la garniture de votre choix

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 €

Entrecôte Charolaise 400 gr

Beurre Echalote au Vin Rouge... 32 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 33 €

Poitrine et Cuisse de Pigeonneau

Elevage 'Pierre-Eudes Quintart' 29 €

Les Garnitures du Moment

Pommes de Terre Amandine Grillées d'Anthony Péri

Crème d'Étrez / Estragon / Ciboulette

Ou

Pêlé-Mêlé de Courgettes Vertes et Jaunes

Crumble au Piment de Bresse

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

Merci d'en choisir 2 parmi les 5

Ile Flottante au Cassis de Bourgogne
Ou
Crème Brûlée au Sucre Muscovado et Pralines Roses
Ou

Clafoutis aux Cerises

Ou

Tarte au Chocolat Déstructurée

Ou

Salade de Melon, Pastèque, Kiwi, Pomme, Infusion Verveine