

Menu Le Petit Bouchon

21€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

25€ Entrée + Plat + Dessert

Truite Demi-Sel Citron Vert
Nectar d'Asperges Blanches
Pavot Bleu

Pintade «La Ferme de Devant »
Purée de Pommes de Terre
Huile de Noisette

Fraise Rhubarbe
Verveine / Crème d'Étrepz
Crumble au Sucre Muscovado

MENU B B

33€ Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

37€ Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Le Chariot d'Entrées

Ou

Salade Bouchon

Bœuf Mariné / Fumé

Chèvre Charolais mi-sec

Légumes Craquants

Ou

Soupière d'Escargot de Sylvain Peyrot

Coiffe en feuilletage/ Légumes Potager

Faux Filet de Charolles Poêlé au Sautoir Echalotes Nouvelles

Garniture au choix

Ou

Quenelle de Brochet

Sauce Ecrevisses

Garniture au Choix

Ou

Riz Crémeux / Comté / Crème d'Etrez

Légumes du Moment

Un Fromage au Choix à la Carte

Le Chariot des Douceurs

A La Carte

Les Entrées Froides

Le Chariots d'Entrées **19 €**

Salade Bouchon

Bœuf Mariné/Fumé/Chèvre Charolais Mi-Sec

Légumes Craquants **16 €**

Truite Demi-Sel / Citron Vert

Nectar d'Asperges Blanches/Pavot Bleu **14 €**

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

Légumes du Potager **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€**

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
Pousses d'Epinard / Cuits Crus
Jus de Volaille rôti dissocié 23 €

Quenelle de Brochet de Saône
Sauce Ecrevisses 19 €

Les Garnitures du Moment

Purée de Pommes de Terre
Huile de Noisette

ou

Ragoût de Légumes verts
Oignons Blancs / Laitue

ou

Polenta Croustillante / Cébette Grillée

A La Carte ...

Les Viandes

Servies avec la garniture de votre choix

Faux Filet de Charolles Poêlé au Sautoir 23 €

Entrecôte de Charolles 800 gr
A partager pour 2 personnes... ou pas... 54 €

Pavé de Bœuf de Charolles
Pris dans le Rumsteak / Sauce Pinot Noir 20 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 33 €

Gigot d'Agneau du Charolais Jus à l'Ail et Thym légèrement
grassouillet 24 €

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

Les Garnitures du Moment

Purée de Pommes de Terre :
Huile de Noisette

ou

Ragoût de Légumes vert
Oignons Blancs / Laitue

ou

Polenta Croustillante / Cébettes Grillées

A La Carte...

Les Fromages

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

Tranche de Chèvre Charolais frais / Noisette Citron /
Ciboulette / Kalamansi 7 €

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 €

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