

Menu Terroir à 27 €

Cassolette d'escargots de Bourgogne à la Charitoise (vin blanc, lardons, persillade...)

Cassolette of Burgundy snails "charité" fashion, with wine, lardons and parsley

Carpaccio de saumon et sa marinade miel, citron

Carpaccio of salmon, marinated in honey and lemon

Salade de crottin chaud et sa chiffonnade de jambon sec

Goat's cheese salad with ham

Tarte fine de canard aux champignons

Tart of duck with mushrooms

Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre

Piece of zander with butter sauce and Sancerre

Parmentier d'agneau confit et son jus au thym

Lamb parmentier and thyme juice

Emincés de veau, sauce crémeuse aux morilles

Thinly sliced veal with morel cream sauce

Pavé de filet de bœuf sauce bourguignonne

Beef steak with red wine sauce

Assiette de fromages ou fromage blanc de campagne + 4€

Cheese, or country cream cheese + 4 €

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Iced nougat

Poire au vin et sa glace spéculoos

Pear wine with speculoos ice cream

Moelleux au chocolat et sa glace au nougat

Chocolate cake with nougat ice cream

Bûchette au rhum, chantilly et zeste d'agrumes confits

Bûche with rum and whipped cream

Crème brûlée du chef

The chef's spécial crème brûlée

Café Gourmand Coffee with small dessert..... +2€

Coupe de glace 3 boules Ice cream.....chantilly +0,30 €

Les entrées :

<i>Salade de crottin chaud et sa chiffonnade de jambon sec.....</i>	<i>9€</i>
<i>Goat's cheese salad with ham</i>	
<i>Tarte fine de canard aux champignons</i>	<i>9€</i>
<i>Tart of duck with mushrooms</i>	
<i>Quiche aux poireaux et au bleu d'Auvergne</i>	<i>7 €</i>
<i>Quiche with leeks and cheese</i>	
<i>Jambon persillé de Bourgogne</i>	<i>7€</i>
<i>Burgundy ham</i>	
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne à la Charitoise (vin blanc , lardons , persillade).....</i>	<i>9€</i>
<i>Cassolette of Burgundy snails with wine parsley and lardons</i>	
<i>Carpaccio de saumon et sa marinade miel citron.....</i>	<i>9€</i>
<i>Carpaccio of salmon, marinated in honey and lemon</i>	

Les viandes et poissons :

<i>Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre</i>	<i>17€</i>
<i>Piece of zander with butter sauce and Sancerre</i>	
<i>Parmentier d'agneau confit et son jus au thym</i>	<i>17€</i>
<i>Lamb parmentier and thyme juice</i>	
<i>Emincés de veau ,sauce crémeuse aux morilles</i>	<i>17€</i>
<i>Thinly sliced veal with morel cream sauce</i>	
<i>Pavé de filet de bœuf sauce bourguignonne</i>	<i>17€</i>
<i>Beef steak with red wine sauce</i>	
<i>Petite salade verte</i>	<i>3€</i>
<i>Assiette de frites (chips).....</i>	<i>5€</i>
<i>Assiette de soupe</i>	<i>5€</i>

*La commande d'un plat chaud, à la carte demande 15 minutes minimum d'attente
pour sa préparation et sa cuisson ,car nous travaillons avec des produits frais,
merci de votre compréhension.*

Les Desserts:

<i>Assiette de fromages</i>	4,50€
<i>Cheese plate</i>		
<i>Fromage blanc de campagne</i>	4,50€
<i>Country cream cheese</i>		
<i>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</i>	4,50€
<i>Iced nougat</i>		
<i>Poire au vin et sa glace spéculoos</i>	4,50€
<i>Pear wine with speculoos ice cream</i>		
<i>Moelleux au chocolat et sa glace au nougat</i>	4,50€
<i>Chocolate cake with nougat ice cream</i>		
<i>Brioche au rhum, chantilly et zest d'agumes confits</i>	4,50€
<i>Brioche with rum and whipped cream</i>		
<i>Crème brûlée du chef</i>	6€
<i>The chef's spécial crème brûlée</i>		
<i>Café Gourmand</i>	6,50€
<i>Coffee with small dessert</i>		
<i>Coupe de glace 1 boule.....</i>	2€	<i>,ice cream</i>chantilly +0,30€
<i>Irish coffee (café, whisky, chantilly).....</i>		8€

Les 11 parfums des glaces artisanales au choix

VANILLE Bourbon de Madagascar	Café pur Arabica
Menthe chocolat	FRAISE SENG
CHOCOLAT Suisse avec copeaux de chocolat	Citron vert
PISTACHE de Sicile aux éclats de pistache.....	RHUM RAISIN
CASSIS NOIR de Bourgogne	NOUGAT de Montélimar
SPECULOOS de Belgique	