

Menu Pom d'Or 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

Jambon persillé de Bourgogne

Burgundy ham

Feuilleté de gambas flambées au cognac

Puff pastry, with cognac sauce

Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre

Piece of zander with butter sauce and Sancerre

Croustillant de volaille et son jus au thym

Crispy chicken and thyme juice

Parmentier de porc aux épices

Parmentier pork with spices

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

Crumble aux pommes et à la rhubarbe , glace caramel beurre salé

Crumble apples rhubarb and ice caramel

Tartelette amandine aux fruits Fruit amandine tartlet

Profiteroles, glace vanille et glace « pâte à tartiner » , sauce chocolat

Profiteroles vanilla and chocolate

Crème aux œufs et son caramel au chocolat

Egg cream and chocolate caramel

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

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

Les entrées :

<i>Salade de chèvre chaud aux noix et tomates</i> 7€
<i>Goat's cheese salad with tomatoes and nuts</i>	
<i>Terrine de foie de porc confits, façon grand-mère</i> 7€
<i>Pork liver terrine</i>	
<i>Feuilleté de gambas flambées au cognac</i> 9€
<i>Puff pastry, with cognac sauce</i>	
<i>Jambon persillé de Bourgogne</i> 7€
<i>Burgundy ham</i>	
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne à la Charitoise (vin blanc, lardons, persillade).....</i>	9€
<i>Cassolette of Burgundy snails with wine parsley and lardons</i>	
<i>Carpaccio de saumon et sa marinade miel citron.....</i>	9€
<i>Carpaccio of salmon, marinated in honey and lemon</i>	

Les viandes et poissons :

<i>Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre</i> 17 €
<i>Piece of zander with butter sauce and Sancerre</i>	
<i>Croustillant de volaille et son jus au thym</i> 17€
<i>Crispy chicken and thyme juice</i>	
<i>Parmentier de porc aux épices</i> 17€
<i>Parmentier pork with spices</i>	
<i>Pavé de filet de bœuf sauce bourguignonne</i> 17€
<i>Beef steak with red wine sauce</i>	
<i>Petite salade verte</i>	3€
<i>Assiette de frites(chips).....</i>	5€
<i>Assiette de soupe</i>	5€

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>* Cumble aux pommes et à la rhubarbe , glace caramel beurre salé</i>	6€
<i>Cumble apples rhubarb and ice caramel</i>		
<i>Tartelette amandine aux fruits</i>	<i>Fruit amandine tartlet</i>	4,50 €
<i>* Pofitéroles, glace vanille et glace « pâte à tartiner » , sauce chocolat</i>	...	6,50 €
<i>Profitéroles vanilla and chocolate</i>		
<i>Crème aux œufs et son caramel au chocolat</i>	6 €
<i>Egg cream and chocolate caramel</i>		
<i>Café Gourmand</i>	6,50€
<i>Coffee with small dessert</i>		
<i>Coupe de glace 1 boule.....</i>	2€ ,ice cream	chantilly +0,30€

*A commander en début de repas, svp . * To order at the beginning of the meal, please.

Irish coffee (café, wiskey, chantilly)..... 8€

Les 11 parfums des glaces artisanales au choix

VANILLE Bourbon de Madagascar	Café pur Arabica
Menthe chocolat	FRAISE SENGA
CHOCOLAT Suisse avec copeaux de chocolat	Citron vert
PISTACHE de Sicile aux éclats de pistache.....	RHUM RAISIN
CASSIS NOIR de Bourgogne	pâte à tartiner
CARAMEL BEURRE salé	