

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

Tarte fine chèvre, tomates et courgettes

Tomatoes, zucchini and goat cheese tart

Dos de sandie sauce beurre blanc aux moules

Pike perch back in butter sauce with mussels

Emincés de volaille marinés citron basilic

Sliced chicken marinated with lemon and basil

Navarin d'agneau

Lamb stew

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

Moelleux au chocolat , glace caramel beurre salé

Chocolate cake and ice caramel

Crème brûlée sur son coulis de framboises Crème brûlée on its raspberry coulis

Feuilleté au beurre, façon kouign-amann , crème chantilly et compotée de pommes

Puff pastry with butter, whipped cream and apple

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

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

Les entrées :

<i>Quiche aux poireaux et au bleu d'Auvergne</i> 7€
<i>Quiche with leeks and Auvergne blue cheese</i>	
<i>Terrine de pintade aux tomates confites</i> 7€
<i>Guinea fowl terrine with candied tomatoes</i>	
<i>Tarte fine chèvre, tomates et courgettes</i> 9€
<i>Tomatoes, zucchini and goat cheese tart</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>Dos de sandre sauce beurre blanc aux moules</i> 17 €
<i>Pike perch back in butter sauce with mussels</i>	
<i>Emincés de volaille marinés citron basilic</i> 17 €
<i>Sliced chicken marinated with lemon and basil</i>	
<i>Navarin d'agneau</i> 17 €
<i>Lamb stew</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€

Assiette de soupe 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>Moelleux au chocolat , glace caramel beurre salé</i>	6 €
<i>Chocolate cake and ice caramel</i>		
<i>Crème brûlée sur son coulis de framboises</i>	6 €
<i>Crème brûlée on its raspberry coulis</i>		
<i>Feuilleté au beurre, façon kouign-amann , crème chantilly et compotée de pommes</i>		
<i>Puff pastry with butter, whipped cream and apple</i>	6 €
<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	Abricot
CARAMEL BEURRE salé	