

La sélection de vins du Chef

Jérôme Brochot

<i>Coupe de Crémant de Bourgogne</i>	10€ la coupe
<i>Kir Aligoté Cassis</i>	8€ le verre
<i>Bouzeron, Cuvée l'Excellence, B.Charnonnaud 2017</i>	8€ le verre
<i>Givry, Les Grognots, Michel Sarrazin 2017</i>	9€ le verre
<i>Mâcon, Vieilles Vignes Domaine Corsin 2017</i>	7€ le verre
<i>Savigny-les-Beaune, Les Pimentiers, Arnoux 2015</i>	12€ le verre
<i>Givry, Les Dracy, Domaine Sarrazin 2017</i>	9€ le verre
<i>Côtes de Bordeaux, Château Réaut 2015</i>	8€ le verre
<i>Evian litre 6.00€</i>	<i>½ Evian 5.00€</i>
<i>Badoit litre 6.50€</i>	<i>½ Badoit 5.50€</i>
<i>Café expresso 2.50€</i>	<i>Décaféiné 3.00€</i>

Salle Côté Cuisine / Menu déjeuner

*Du mardi midi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)
Nous vous accueillons dans notre salle : « Côté-cuisine »*

Plat 17€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 25€

-Velouté de potimarron, chips grillés de jambon cru et toasts.

Ou

-Œuf mollet, émulsion de champignons.

-Filet de merlu poêlé, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et herbes aromatiques.

Ou

-Faux-filet poêlé, gratin de pomme de terre.

-Poire au vin rouge, sorbet cassis de Bourgogne.

Ou

-Banoffee : Biscuit sucré, banane rôtie et crème fouettée au caramel.

