

Menu sous plusieurs formes

Amuse bouche

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 14 -

OU

Gambas poêlées et refroidies 14 -
Taboulé aux petits légumes et herbes fraîches
Espuma de crustacés

OU

Pâté en croûte de volaille fermière et foie gras 14 -
Salade fine frisée - Vinaigrette balsamique

Dos de cabillaud 19 -
Purée de carottes au cumin - Haricots coco
Emulsion de coco

OU

Croustillant de pomme de ris de veau 19 -
glacé au vinaigre de velours cassis et poivre de timut du clunisois
Carottes - Courgettes - Pak Choi - Pommes de terre
Jus réduit

OU

Entrecôte charolaise 280g 26 -
Pommes de terre sautées
Sauce marchand de vin servie à part
Supplément de 6 - aux menus

Fromage blanc selon votre goût 4 -

OU

Plateau de fromages 9 -
Supplément de 3 euros par assiette partagée

Crème brûlée à l'orange 9 -
Gaufrette de Bourgogne artisanale

OU

Ananas rôti 9 -
Sorbet ananas et tuile croustillante

OU

Boule de chocolat fondante 9 -
Caramel - Glace vanille - Framboise fraîche

Ce menu vous est proposé au prix de :

35 € avec entrée, plat, fromage ou dessert

40 € avec entrée, plat, fromage et dessert

52 € avec entrée, plat 1, plat 2, fromage et dessert

Ou encore à la carte selon les prix affichés en face des plats



**Nathalie et le chef Patrick Dutartre,
ainsi que nos collaborateurs sont heureux de vous accueillir
et vous remercient pour votre confiance.
Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.**

**Nous avons mis tout en œuvre pour vous accueillir dans les meilleures conditions sanitaires connues
à ce jour; et ensemble, nous pouvons agir.**

**Le port du masque est obligatoire pour tous déplacements au sein de l'établissement. Merci de
conserver votre masque dans votre poche ou votre sac.**

Quelques mots ...

Les plats proposés dans notre menu sont élaborés sur place à base de produits bruts et frais du marché et de la marée, ce au gré des saisons.*
Il se peut qu'exceptionnellement un produit puisse être manquant et nous vous présentons alors toutes nos excuses.

En fin de repas, nous vous suggérons d'allier les plaisirs du café avec l'ambiance confortable et chaleureuse du petit salon ou sous la tonnelle selon la saison.

**Nos glaces et sorbets, ainsi que le pain ne sont pas produits sur place.
Nos viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France.*

Services

Nous sommes également à votre écoute pour organiser avec vous vos repas d'anniversaire et de fêtes, rencontres familiales, banquets, repas d'entreprise, de groupe divers, cocktails... selon les conditions sanitaires connues à ce jour.

Nous vous accueillons dans nos deux salles de restaurant (véranda et salle à manger), nous proposons également notre grande salle banquet pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes ; ce dès que les conditions sanitaires seront levées.

A votre disposition, notre salon bar pour prendre l'apéritif, discuter, juste pour passer un bon moment aussi après votre repas. (Horaires et ouvertures identiques au restaurant).

Fermeture restaurant

Notre restaurant est fermé le mercredi toute la journée, jeudi midi et dimanche soir, sauf dimanche soir de Pâques et dimanche soir de Pentecôte.

Horaires service

Déjeuner : de 12h15 à 13h45

Dîner : de 19h30 à 20h45