

Menu Gastronomique 35€ entrée, plat, dessert
Menu Gourmand 43€ entrée, poisson, plat, dessert
(supplément fromages 4,50€)

Mise en bouche



Foie gras frais de canard maison cuit en terrine
Chutney de saison et pain aux figues

ou

Cocotte d'escargots de Bourgogne aux cèpes
beurre d'ail crémé

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée sur Tatin de pommes
caramélisées au miel de Sapin (Miellerie Cochet)



Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates



Magret de canard au vinaigre de mangue

ou (huilerie beaujolaise)

Entrecôte Charolaise sauce Marchand de vin

ou (origine France)

Ris de veau au jus de raisin
(origine France)



Dessert maison au choix