

Notre carte

Hors d'œuvres

- * Œufs fermiers (La Belle Campagne de Gergueil) pochés à la crème d'Époisses Berthaut | 11€
- * Œufs fermiers (La Belle Campagne de Gergueil) en Meurette à l'ancienne | 11€
- * Terrine de Foie gras de canard au Porto blanc et fèves de Tonka | 15 €
- * Escargots de Bourgogne (la douzaine) | 14€
- * Gougère, crémeux à l'Époisses et Pleurotes sur lit de salade et ses tranches de magret séché | 14€
- * Cigare de saumon fumé et poivrons en chaud-froid et sa cervelle de Canut sur son dôme de salade | 11€

Nos plats

- * Côtes d'agneau Tomahawk grillées au beurre brun et thym, réduction de son jus et aulx confits | 22€
- * Suprême de Poulet fermier Label rouge façon « Gaston Gérard » gratiné au four | 17€
- * T-Bone de veau (France) poêlé au beurre, crémeux aux Trompettes de la mort | 24€
- * Poisson du marché (En fonction de l'arrivage)
- * Noix de St-Jacques au gré des saisons

Nos grillades

- * Entrecôte Aberdeen Angus 'env 300 gr' | 25 €
 - * Entrecôte Angus Uruguay 'env 300gr' | 25€
 - * Bavette irlandaise 'env 160 gr' | 16€
 - * Filet de bœuf irlandais aux morilles 'env 180gr' | 28€
- Origine des viandes : Irlande, France, UE, Uruguay

Accompagnement au choix

- * Légumes **ou** Frites **ou** Salade
- (Supplément de 3 € pour tout assortiment en plus)

Nos sauces

Époisses, Poivre | 3€

Nos Fromages

- * Assiette de trois morceaux de fromages affinés | 6 €
- * Fromage blanc moulé à la louche (Gaec Le Petit Chêne Bligny le Sec) | 5 €