

La Carte



Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux :
Les légumes sont fournis par le « Verger de l'Abbaye » à Tournus,
Les viandes sont d'origine Française, le carré d'agneau provient d'Irlande

LES ENTREES

Tomates anciennes, Burratina, pesto de roquettes & chapelure croustillantes aux herbes	14 €
Crèmeux de petits pois, gambas en kadaïf & huile perlée à l'ail noir	17 €
Tataki de veau mariné, taboulé de choux fleur coloré & agrumes	19 €
Tartare de bœuf charolais aux saveurs thaï, courgettes & enoki	22 €
Poulpe confit aux épices, pastèque grillée, chèvres frais & salade d'herbes fraîches	24 €

LES POISSONS

Cabillaud grillé, Brunoise de légumes du soleil façon aioli	25 €
Filet de bar, écrevisse, rigatoni & sauce Nantua	28 €
Demi homard rôti, caviar d'aubergine fumée, déclinaison courgette & rouille	35 €

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de petits pois à la menthe olives taggiasche & artichauts poivrade	28 €
Volaille de Bresse sauce crème et morilles, vonnassienne & tombée de jeunes pousses, émulsion de riz	32 €
Filet de bœuf charolais, haricots rouges & maïs grillé, sauce Chimichurri	35 €

La signature du chef

**Tomahawk de bœuf à la plancha pour deux personnes,
aux sarments de vigne et garniture estivale**

69 €

LES FROMAGES

Grand plateau des maîtres fromagers	12 €
Cervelle de canuts	7 €

LES DESSERTS

Parfait glacé à la mélisse, abricot & flocons d'avoine caramélisés	9 €
Ganache montée ivoire, biscuit moelleux au sésame noir & fraises fraîches, sorbet herbe fraîche	9 €
Financier noisette, crèmeux caramélia, mousse mascarpone & sorbet fromage blanc	9 €
Vacherin glacée à la vanille & fruits rouges	9 €

Menu

MENU « FROM THE MARKET » - LUNCH

Week from July 6th to July 12th

Starter – Main Course or Main Course – Dessert : 24 €

Starter, Main Course, Dessert : 29 €

Vitello Tonnato

Or

Starter of your choice à la carte

Fish of the market, Cannellonis of chard & ache of the mountains

Or

*Quail pithiviers & foie gras in brick sheet,
artichokes & beet caramel*

Cheese plate

Or

Red fruit cheesecake

100% MENU BURGUNDY

Starter, main course, cheese or dessert : 29 €

Traditional Eggs 'Meurette'

Or

Onion Soup Revisited

Bresse leg, stuffed with crayfish, stuffing and nantua sauce

Fresh Cheese with Cream, Herbs & Shallots

Or

Rum Baba, Creamy and Blackcurrant Confit

KID'S MENU

12 €

Chicken Nuggets

Or

Cheeseburger With Cocktail Sauce

French Fries/Mashed vegetables

Chocolate Mousse

VEGAN - HEALTHY

Starter : 15 € - Main Course : 19 €

Tartlet with seasonal vegetables

Or

Vegetable wok, lemongrass ginger broth,

Breaded tofu

MENU « FROM THE MARKET » - DINER

Week from July 6th to July 12th

Starter, main course, cheese & dessert : 36 €

Vitello Tonnato

Or

Starter of your choice à la carte

Fish of the market, Cannellonis of chard & ache of the mountains

Or

*Quail pithiviers & foie gras in brick sheet,
artichokes & beet caramel*

Cheese trolley

Red fruit cheesecake

100% MENU BURGUNDY

Starter, main course, cheese or dessert : 29 €

Traditional Eggs 'Meurette'

Or

Onion Soup Revisited

Bresse leg, stuffed with crayfish, stuffing and nantua sauce

Fresh Cheese with Cream, Herbs & Shallots

Or

Rum Baba, Creamy and Blackcurrant Confit

KID'S MENU

12 €

Chicken Nuggets

Or

Cheeseburger With Cocktail Sauce

French Fries/Mashed vegetables

Chocolate Mousse

VEGAN - HEALTHY

Starter : 15 € - Main Course : 19 €

Tartlet with seasonal vegetables

Or

Vegetable wok, lemongrass ginger broth,

Breaded tofu