



ENTRÉES

OEUF MIMOSA ET FILET MIGNON SÉCHÉ AU POIVRE	21€
VITELLO TONNATO	23€
ESCARGOTS AU CHABLIS ET BEURRE PERSILLÉ, BAVAROISE DE CHOU-FLEUR ET MUSCADE	26€
OS À MOELLE RÔTI ET SON TATAKI D'ONGLET AU VIN ROUGE/PAIN GRILLÉ À L'AIL	28€

VIANDES

BRÉCHETS DE POULET EN PERSILLADE, POLENTA DE MAÏS ET JUS RÉDUIT	28€
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE, POMMES GRENAILLES AU SIROP D'ÉRABLE ET CANUT	32€
FILET DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI, POMME PURÉE À LA TARTUFATA	38€

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE, CELERI ET SAUCE AU VIN JAUNE	26€
LIEU JAUNE CONFIT, DÉCLINAISON D'ARTICHAUT, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX HERBES	34€
BOUILLABAISSE DE HOMARD ET TRUITE DE « LA PETITE MONTAGNE », JARDINIÈRE DE LÉGUMES	38€

FROMAGES

FAISSELLE DE LA FERME "GAEC DE LA GRAVAISE"	8€
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES (SÉLECTION DU MOMENT)	12€
BRILLAT-SAVARIN, TRUFFE ET GLACE AUX FLEURS	14€

DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

FRAICHEUR D'AGRUMES, MANDARINE ET TONKA	15€
CHOCOLAT DULCEY EN TEXTURES ET CACAO	15€
ESPRIT TIRAMISU, POIRE ET CAFÉ	15€
POMMES, ÉPICES ET IPA DE LA MAISON NEPO	15€

TOUTES TAXES COMPRISSES ET SERVICE COMPRIS
UN MENU IDENTIFIANT LES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR
DEMANDE. LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES DANS LES MENUS

*VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE



MENU DU CLOÎTRE

40€

CROUSTILLANT D'ESCARGOTS EN PERSILLADE,
CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR, HUILE D'HERBES

FILET DE MULET RÔTI, COMPOTÉE DE FENOUIL ET MISO
BEURRE BLANC AUX RAISINS CHASSELAS

OU

OSSO BUCO DE BOEUF REVISITÉ, RISOTTO AU SAFRAN
ÉMULSION DE TOMATES ANISÉES

PUMPKIN CAKE, CRÉMEUX PHILADELPHIA

MENU BOURGOGNE

FROMAGE OU DESSERT - 54 €

FROMAGE ET DESSERT - 64 €

OEUF MIMOSA ET FILET MIGNON SÉCHÉ
AU POIVRE

OU

VITELLO TONNATO

QUENELLES DE SANDRE, CELERI
ET SAUCE AU VIN JAUNE

OU

FILET DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI,
POMME PURÉE À LA TARTUFATA

BRILLAT-SAVARIN, TRUFFE
ET GLACE AUX FLEURS

POMMES, ÉPICES ET IPA DE LA MAISON NEPO



PIÈCES D'EXCEPTION DU CHEF

SÉLECTION DU BOUCHER,
SELON L'ARRIVAGE
GARNITURES DE SAISON

POUR DEUX CONVIVES
PRIX SELON LA SÉLECTION

POISSON ENTIER DU MOMENT,
PRÉPARATION SELON L'INSPIRATION DU CHEF
GARNITURES DE SAISON

POUR UN OU DEUX CONVIVES
PRIX SELON LA SÉLECTION



VÉGÉTARIEN

MENU 3 PLATS : 39 €

ENTRÉE 15 € - PLAT 19 € - SMOOTHIE 5 €

DÉCLINAISON VÉGÉTALE

CRÉATION VÉGÉTALE DU CHEF

SMOOTHIE DE SAISON

ENFANTS

15€

CHEESEBURGER, FRITES

OU

NUGGETS, FRITES

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

BOULES DE GLACES

UN MENU BUSINESS VOUS EST PROPOSÉ CHAQUE MIDI AU PRIX DE 24 € (ENTRÉE, PLAT, CAFÉ GOURMAND)