



UNE CUISINE SIGNÉE PAR LE CHEF STÉPHANE GRÉGOIRE,
FAITE MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX.

ENTRÉES

COMME UNE LYONNAISE EN BOURGOGNE	21€
TOMATE MOZZARELLA ET SON GASPACHO DE TOMATES AU MISO	23€
AVOCAT/ÉCREVISSE ET BRIOCHE AUX ÉPICES	25€
TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ, PANNA COTTA ROQUETTE ET PARMESAN, GRENAILLES RÔTIES AU SIROP D'ÉRABLE	27€
PÂTÉ CROÛTE AU RIS DE VEAU	29€

VIANDES

DEMI-MAGRET DE CANARD RÔTI, PIPERADE ET CHIMICHURRI POIVRONS, JUS AU GRAND MARNIER	32€
FILET DE TAUREAU CHAROLAIS ROSSINI ET GRENAILLES RÔTIES/CANUT	38€
PIÈCE D'AGNEAU RÔTIE, BONBON VÉGÉTAL ET ANCHOIS, JUS TRANCHÉ AU PESTO DE BASILIC	42€

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE, ARTICHAUTS ET SAUCE AU VIN JAUNE	26€
FILET DE TRUITE GRILLÉE DE « LA PETITE MONTAGNE », JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET AÏOLI	32€
CABILLAUD RÔTI AU MISO, DÉCLINAISON DE COURGETTES ET PESTO	34€

FROMAGES

FAISSELLE DE LA FERME "GAEC DE LA GRAVAISE"	8€
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES (SÉLECTION DU MOMENT)	12€
CRÉMEUX DE CHÈVRE TRUFFÉ À LA CAZETTE DE BOURGOGNE	14€

DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	
CRÉMEUX CHOCOLAT, FRAMBOISE ET SÉSAME	15€
DÉCLINAISON DE FRUITS ROUGES, THÉ MATCHA ET COCO	15€
MILLE-FEUILLE DE SAISON, CORIANDRE ET PHILADELPHIA	15€
ÎLE FLOTTANTE CASSIS/AMANDE	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€

PERSILLÉ D'ÉCREVISSE / PETITS LÉGUMES
ET MAYONNAISE RACINE

FISH AND CHIPS / HOUMOUS DE PETITS POIS

OU

TATAKI D'ONGLET DE BŒUF AU VIN ROUGE
GNOCCHI ET PESTO

PETITS POIS / FRAMBOISE

MENU ESTIVAL

FROMAGE OU DESSERT - 54 €
FROMAGE ET DESSERT - 64 €

AVOCAT/ÉCREVISSE ET BRIOCHE AUX ÉPICES

OU

PÂTÉ EN CROÛTE AU RIS DE VEAU

QUENELLES DE SANDRE, ARTICHAUTS
ET SAUCE AU VIN JAUNE

OU

FILET DE TAUREAU CHAROLAIS ROSSINI
ET GRENAILLES RÔTIES/CANUT

CRÉMEUX DE CHÈVRE TRUFFÉ
À LA CAZETTE DE BOURGOGNE

SALADE DE FRUITS FRAIS ET SORBET

OU

ÎLE FLOTTANTE CASSIS/AMANDE



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

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