



La petite carte

Nos entrées :

Eventail de saumon mariné à l'aneth et sa quenelle de citron basilic glacé	11.00
Escargots de bourgogne façon sauce meurette en cocotte	11.00
Véritable jambon persillé de bourgogne	9.00
Salade de l'auberge selon gout du chef	9.00

Nos grandes assiettes :

Faux filet beurre maitre d'hôtel	15.00
Filet de poisson selon le marché	13.00
Suprême de pintade aux morilles	14.00
Estouffade de bœuf bourguignon	12.00

Nos fromages :

Assiette de trois fromages	7.00
Faisselle de fromage blanc de campagne	4.00

Nos desserts :

Iles flottantes, mousse chocolat, crème caramel beurre salé	5.00
Tarte aux fruits, entremet	6.00
Glaces et sorbets	6.00

Cuisine faite maison, viande française, produits régionaux

