Carte

Le tableau récapitulatif des allergènes de nos plats est disponible au bar , n'hésitez pas à nous le demander

◆ Les entrées ◆

- . Œufs pochés en Meurette 11,5€
- . Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits 16€
- . Vitello tonnato - câpres et parmesan 13€
- . Croquettes de cabillaud aux tomates confites - tagliatelles de courgettes et mayonnaise au curry 13€
- . Salade fraîche de légumes primeurs - vinaigrette balsamique et fraises - burrata et pignons torréfiés 11€
- . Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel 11€
- . Tataki de saumon à l'ail et citron - sésame, herbes fraîches et focaccia grillée 14€

◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

- . Gambas snackées Black Tiger - pâtes à l'encre de seiche, tomates et ail - crème façon persillade 31€
- . Poisson blanc selon arrivage grillé - risotto de riz rouge sauvage et beurre noisette crémé 25€

NOS VIANDES

- . Rognons de veau façon Bollo 22€
- . Poitrine de porc confite - sauce barbecue et pommes de terre sarladaises 23€
- . Magret de canard poêlé, miel et noisettes - déclinaison autour de la tomate 25€
- . Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 32€
- . Tranches de rosbif servies froides - sauce tartare, salade de pommes de terre et oignons nouveaux 22€
- . Fricassée de ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac 28€
- . Suprême de volaille fermière de Bourgogne rôti, courgettes et caviar d'aubergines - condiment yaourt et jus réduit 22€

◆ Les desserts ◆

- . Assiette de cinq fromages de région 11€
- . Duo de faisselles (herbes, coulis ou sucre) 7€
- . Tiramisu pêches et basilic 9€
- . Café gourmand (assortiment de 5 mignardises) 9€
- . Entremet menthe, chocolat et citron vert 9€
- . Mille-feuille vanille et fruits rouges 10€
- . Assiette de trois sorbets et fruits frais (passion, pêche de vigne et abricot) 8,5€
- . Coupe colonel (2 boules citron vert et 4cl de vodka) 9€