



## Menu Marsannay



24.00 €

27.00 € avec Fromages

*La Mousseline de la mer, Sauce Crustacés*

*Ou*

*La Fricassée de Champignons en Feuilleté*

*Ou*

*Les Œufs Pochés en Meurette*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Volaille Gaston Gérard,  
Tagliatelle et Tomate Provençale*

*Ou*

*Le Dos de Saumon à l'Huile Vierge Moutarde et Miel,  
Riz et Poêlée de Courgettes*

*Ou*

*Le Filet Mignon de Porc au Caramel de Vinaigre Balsamique,  
Poêlé de Petits Légumes*

\*\*\*\*\*

*Le Bavarois Mangue et Vanille sur sa Génoise au Chocolat*

*Ou*

*Le Carpaccio d'Ananas et sa Glace Rhum Raisin*

*Ou*

*Le Gâteau selon Votre événement  
(Supplément 1.30€/personne)*

Prix Net





## Menu Fixin



28.00 €

31.00 € avec fromages

*La Salade de Coleslaw au Curry et Saint-Jacques Poêlées,  
Copeaux de Noix de Coco et Ananas*

*Ou*

*La Terrine de Saumon Fumé et Mousse de Fromage Frais aux Herbes*

*Ou*

*Le Carpaccio de Saumon, Vinaigre Balsamique*

\*\*\*\*\*

*Les Médaillons de Veau Poêlé et sa Fricassée de Champignons,  
Gratin Dauphinois et Petits Légumes*

*Ou*

*La Noisette d'Agneau et sa crème d'Ail  
Ecrasé de Patate Douce*

*Ou*

*Le Filet de Sandre, Crème de Céleri branche,  
Riz et Gratin de Courgettes*

\*\*\*\*\*

*Le Gâteau selon votre événement  
(Supplément 1.30€/personne)*

*Ou*

*Le Bavarois Mangue et Vanille sur sa Génoise au Chocolat*

*Ou*

*Le Fondant aux Amandes, à l'Orange et Myrtille,  
Glace Yaourt*

Prix Net





## Menu Gevrey Chambertin

30.00 €

34.00 € avec fromages

*Le foie Gras de Canard Mi-cuit et son Confit d'Oignons aux Figues*

*Ou*

*La Tartare de Saumon et Saint-Jacques, Graines de Wasabi Grillées*

*Ou*

*Le Feuilleté d'Escargots, Crème d'Ortie et Noisettes*

\*\*\*\*\*

*La Brochette de Noix de Saint-Jacques, Sauce pain d'Epices*

*Risotto aux Champignons*

*Ou*

*Le Filet de Canette, Sauce à la moutarde au Cassis,*

*Purée de Patates Douces et Petits Légumes*

*Ou*

*Le Contre-Filet de Bœuf Rôti, Sauce aux Trompettes*

*Gratin Dauphinois et petits Légumes*

\*\*\*\*\*

*Le Gâteau selon Votre événement*

*(Supplément 1.30€/personne)*

*Ou*

*Le Moelleux au Chocolat et son Cœur Fondant à la Banane et Spéculoos*

*Ou*

*Le Carpaccio d'Ananas et sa Glace Rhum Raisin*

Prix Net





Menu Découverte de la Bourgogne   
37.50 € avec fromages

*Le Petit Persillé*

\*\*\*\*\*

*Les Trois Escargots en Coquilles, à la Mode de Bourgogne*

\*\*\*\*\*

*L'Oeuf Poché en Meurette*

\*\*\*\*\*

*Le Bœuf Bourguignon et ses Tagliatelles*

\*\*\*\*\*

*Le Miroir au Cassis*

*Prix Nets*

