

La carte

Entrées

Œufs en meurette

lard fumé, oignons glacés

Cassiolette d'escargots

champignons, moutarde à l'ancienne

Terrine de poireaux 🌿

mayonnaise à l'huile de poireaux, pickles de graines de moutarde

Plats

Bœuf bourguignon

joue de bœuf confite 8 h, jus réduit

Poulet Gaston Gérard

Comté, paprika, sauce aligoté

Truite du Jura

poireaux, fumet pamplemousse

Desserts

Poire pochée au vin rouge

crème diplomate, glace pain d'épices

Tartelette citron

crèmeux citron thym, sorbet meringue

Fromages affinés

Entrée et plat, ou plat et dessert · 34 €

Entrée, plat et dessert · 42 €

composition libre

À la carte : entrée 12 € · plat 25 €

dessert 10 € · fromages 12 €

Viandes bovine, porcine, ovine et volaille : origine France

Allergènes sur demande

Les boissons

Apéritifs

Kir du Chanoine.....6,50 €

Bourgogne aligoté, crème de cassis la ferme fruitière · 12 cl

Kir royal.....9 €

Crémant de Bourgogne et crème de cassis la ferme fruitière · 12 cl

Coupe de Crémant de Bourgogne.....8 €

Domaine Thévenot-Le Brun · 12 cl

Coupe de Champagne.....12 €

Christian Etienne, Cuvée Tradition · 12 cl

Bière artisanale de Vauclair.....6 €

Choue blonde, rousse, blanche ou triple · 33 cl

Cocktail / Mocktail du moment.....10 € / 8 €

Apéritifs sans alcool

Soft Kir.....5,50 €

nectar de cassis et pur jus de pomme la ferme fruitière · 12 cl

Nectar de cassis.....5 €

la ferme fruitière – 20cl

Kombucha.....4 €

agrumes ou fruits rouges - 25cl

Sodas et limonades.....4 €

Sirops.....3,50 €

Eaux minérales

Velleminfroy.....4,50 € / 7 €

pétillante ou gazeuse 50 cl / 100 cl

Boissons chaudes

Espresso.....2 €

Double espresso.....4 €

Thés BIO.....4,50 €

sur demande

Infusions du jardin.....4,50 €

verveine ou menthe

Prix en euros, taxes et service compris

Eau potable servie gratuitement sur demande