

Menu du Café

34 euros

Pâté en croûte de pintade aux morilles

Mélange gourmand

ou

 **Velouté de châtaignes**

Éclats de parmesan et huile de noisette

ou

 **Oeufs en meurette au Crémant de Bourgogne**

Lardons, champignons et croûtons



 **Filet de Saint-Pierre, beurre blanc à l'orange sanguine**

Riz Pilaf

ou

 **Tournedos de chapon, sauce aux éclats de morilles**

Tagliatelles

ou

 **Paleron de veau confit, jus aux épices de Noël**

Écrasé de patates douces



 **Bûche de Noël au chocolat noir**

Croustillant praliné, amandes et noisettes

ou

 **Bûche de Noël glacée aux fruits**

ou

 **Baba au rhum**

ou

Faisselle à la crème

Formule à 29 euros : 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)

Les Planches

Planche de charcuterie de chez Bobosse	19,00 €
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, pâté en croûte	
Planche de fromages régionaux à partager	21,00 €
Mélange gourmand	

Les Entrées

	Pâté en croûte de pintade aux morilles	13,00 €
	Mélange gourmand	
	Velouté de châtaignes	13,00 €
	Éclats de parmesan et huile de noisette	
	Oeuf en meurette au Crémant de Bourgogne	13,00 €
	Lardons, champignons et croûtons	
	Tarte fine en feuilletage, boudin blanc au foie gras	14,00 €
	Chutney exotique	
	Escargots de Bourgogne	les 6 11,00 €
		les 12 17,00 €

Les Plats chauds

	Pièce du boucher (selon arrivage)	26,00 €	
	Frites, salade verte		
	Burger frais maison	22,00 €	
	Steak haché, cheddar fondu, oignons, tomate, frites, salade		
	Burger végétarien	19,00 €	
	Steak de quinoa, tomate, oignons, frites, salade		
	Filet de Saint-Pierre, beurre blanc à l'orange sanguine	22,00 €	
	Riz Pilaf		
		Tournedos de chapon cuit à basse température	22,00 €
	Sauce aux éclats de morilles		
	Tagliatelles		
		Paleron de veau confit, jus aux épices de Noël	22,00 €
	Écrasé de patates douces		
	Os à moelle gratiné, frites	21,00 €	

Les Fromages

Chèvre sec AOP	8,00 €
Mélange gourmand	
Demi Saint-Marcelin de la Mère Richard	8,00 €
Mélange gourmand	
Faisselle à la crème	8,00 €

Les Desserts

	Café gourmand	11,00 €
	Gaufrette mâconnaise, moelleux au chocolat, bûche de Noël glacée	
	Gaufiterolle	11,00 €
	Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
	Retour en enfance	11,00 €
	Glace vanille minute, chocolat chaud, amandes grillées	
	Bûche de Noël au chocolat noir	11,00 €
	Croustillant praliné, amandes et noisettes	
	Bûche de Noël glacée aux fruits	11,00 €
	Baba au rhum	10,00 €

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

Richard Vazou

Prix nets / Service compris

Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.



Les plats «**Fait Maison**» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Plat végétarien n'utilisant pas de chair animale.



Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

Menu Enfant

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips

(poisson pané, frites)



Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «Smarties»



Sirop au choix

13 euros
jusqu'à 12 ans



NOËL 2023