

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**

Rizotto au parmesan

ou

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

Tagliatelles

ou

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

Purée de patates douces ou polenta crémeuse



 **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 €
Steack de quinoa, tomate, oignons, frites, salade	
 Filet de Saint-Pierre, beurre blanc à l'orange sanguine	22,00 €
Rizotto au parmesan	
  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 €
Purée de patates douces ou polenta	
 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	
 Bûche de Noël au chocolat noir,	11,00 €
Croustillant praliné, amandes et noisettes	
 Bûche de Noël glacée aux fruits	11,00 €
 Retour en enfance	11,00 €
Glace vanille minute, chocolat chaud, amandes grillées	
 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