

Menu de Noël

36 €

☰ **Marbré de foie gras de canard, magret fumé et artichauts**

Mélange gourmand

ou

☰ **Œufs en meurette au crémant de Bourgogne**

Lardons, champignons et croûtons

ou

☰ **Velouté de châtaigne à l'huile de noisette**

Espuma au parmesan



☰ **Suprême de chapon, sauce aux éclats de morilles**

Tagliatelles fraîches

ou

☰ **Filet de bœuf, jus de veau réduit**

Purée de patates douces

ou

☰ **Vol au vent de la mer, sauce homardine**



☰ **Bûche de Noël au chocolat et croustillant aux amandes**

ou

☰ **Bûche de Noël glacée aux fruits**

ou

Baba au rhum

ou





Faisselle à la crème

Formule à 31 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 €
Planche de charcuterie et fromages	20,00 €

Les Entrées

 Marbré de foie gras de canard, magret fumé et artichauts , mélange gourmand	16,00 €
 OÛfs en meurette au crémant de Bourgogne Lardons, champignons, croûtons	13,00 €
 Velouté de châtaigne à l'huile de noisette Espuma de parmesan	13,00 €
 Salade Beaujolaise , mélange gourmand, lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises	entrée 14,00€
Escargots de Bourgogne	plat 17,00€
	les 6 11,00€
	les 12 18,00€




Les Plats Chauds

  Filet de bœuf façon rossini , mélange gourmand et frites	29,00 €
  Filet de bœuf, jus de veau réduit Purée de patates douces	26,00 €
 Burger frais maison , mélange gourmand, bacon, steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites	23,00 €
  Burger végétarien , mélange gourmand, steak de quinoa, oignons, tomates, frites	19,00 €
 Os à moelle gratiné et frites	22,00 €
Andouillette beaujolaise et frites , charcuterie Bobosse	22,00 €
 Suprême de chapon, sauce aux éclats de morilles Tagliatelles fraîches	26,00 €
 Vol au vent de la mer, sauce homardine	26,00 €

Les Fromages

Chèvre sec AOP, mélange gourmand	8,00 €
Demi Saint-Marcellin, mélange gourmand	8,00 €
Faisselle à la crème	8,00 €

Les Desserts

Retour en enfance, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	11,00 €
Gaufiterolle, gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
 Bûche de Noël au chocolat, croustillant aux amandes	11,00 €
 Bûche de Noël glacée aux fruits	11,00 €
Muscats de Beaume de Venise "à croquer" Biscuit aux amandes à tremper dans un verre de muscat	12,00 €
Baba au rhum	11,00 €
 Café gourmand, bûche au chocolat, bûche glacée aux fruits et baba au rhum	12,00 €

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

Richard Vazou

Prix nets / Service compris

 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.

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

Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.

Menu Enfant

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips
Poisson pané et frites

13 euros
jusqu'à 12 ans



Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «M&M'S»



Sirop au choix



Visitez le premier
œnoparc d'Europe !



Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux

