



## MENU GOURMAND

Mise en bouche...

\*\*\*

Mousse légère de crustacé,  
Crabe royal en salade, espuma d'avocat

\*\*\*\*

Rouget Barbet doré, poireaux / wakamé,  
soupe de poissons

\*\*\*\*

Filet de veau cuit à basse température,  
Ris de veau croustillants,  
légumes de saison

\*\*\*\*

Plateau de Fromages ou fromage blanc

\*\*\*\*

Dessert choisi à la carte

Mignardises

### TARIF :

38 Euros en 2 plats

43 Euros en 3 plats



## MENU TRADITION

Mise en bouche...

\*\*\*\*

Salade de mâche à l'huile de noix,  
fricassée d'oreilles de cochon et pieds de porc panés

OU

Brioche chaude de queue de bœuf,  
duxelle de champignons, sauce échalote au vin rouge

OU

Salade de pomme de terre,  
maquereau fumé maison, roquette

\*\*\*\*

Carré de cochon de notre région farci aux champignons noirs,  
trévisse au balsamique, garniture paysanne

OU

Risotto de cabillaud, courgettes,  
coulis de cresson

OU

Suprême de poulet doré,  
déclinaison de patate douce,  
jus de poulet au miel de pissenlit et baies de Goji

\*\*\*\*

Plateau de fromages ou fromage blanc

\*\*\*\*

Dessert choisi à la carte

Mignardises

### TARIF:

20€: Entrée / Plat OU Plat / Dessert

24€: Entrée, Plat, Fromage OU Dessert

28€: Entrée, Plat, Fromage, Dessert



## MENU DU TERROIR CHAROLAIS

Mise en bouche

\*\*\*

L'Entrecôte charolaise juste poêlée (environ 350 gr)  
gratin dauphinois

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Le Soufflé chaud aux fruits de la passion  
Mignardises

TARIF : 36€



## MENU DU JOUR

Entrée du jour

\*\*\*\*

Plat du jour

\*\*\*\*

Dessert du moment

TARIF : 18,00 Euros

Ce menu est servi tous les midis,  
hors week-end et jours fériés

Nous modifions ce menu toutes les semaines

Merci de nous consulter...



## LA CARTE

### LES ENTREES

- Mousse légère de crustacé, Crabe royal en salade, espuma d'avocat 20 Euros
- Salade de mâche à l'huile de noix, fricassée d'oreilles de cochon et pieds de porc panés 14 Euros
- Brioche chaude de queue de bœuf, duxelle de champignons, sauce échalote au vin rouge 16 Euros
- Salade de pomme de terre, maquereau fumé maison, roquette 14 Euros
- Les 12 Escargots de Bourgogne 12 Euros

### LES POISSONS

- Rouget Barbet doré, poireaux / wakamé, Soupe de poissons 23 Euros
- Risotto de cabillaud, courgettes, coulis de cresson 19 Euros

### LES VIANDES

- Filet de veau cuit à basse température, Ris de veau croustillants, légumes de saison 28 Euros
- Carré de cochon de notre région farci aux champignons noirs, trévisse au balsamique, garniture paysanne 22 Euros
- Suprême de poulet doré, déclinaison de patate douce, jus de poulet au miel de pissenlit et baies de Goji 23 Euros
- L'Entrecôte charolaise juste poêlée (350g), gratin dauphinois 28 Euros

PLATEAU DE FROMAGES : 9 Euros

FROMAGE BLANC : 6 Euros

MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans): 11 Euros



## LES DESSERTS

Crumble de pommes rôties à la cannelle,  
Sablé shortbread, glace caramel

\*\*\*\*

Soufflé chaud aux fruits de la passion

\*\*\*\*

Brioche à la mangue,  
Ganache chocolat blanc, sorbet mangue

\*\*\*\*

Poire Belle Hélène revisitée

TARIF (à la carte) : 9 Euros



« **M**a passion pour la cuisine m'amène à trouver et travailler  
pour vous les meilleurs produits de nos régions.  
Dans cette recherche de l'excellence, toute remarque, qu'elle soit  
positive ou négative, sera pour moi source de perfectionnement,  
alors n'hésitez pas à m'en faire part.

Mon équipe et moi-même n'avons qu'un but :  
vous satisfaire au mieux, et faire que ce moment passé dans notre Auberge  
vous donne l'envie de revenir, en famille ou entre amis. »

*Nicolas Guillaume*

\*\*\*\*\*



Tous nos plats sont « faits maison »  
Toutes les viandes que nous servons  
sont d'origine française.



## **NOS FOURNISSEURS**

<b>*VIANDE :</b>	Viandes du Comptoir Charollais (Baligand / Larue) – 71 LA CLAYETTE
<b>*POISSON :</b>	Homards-Acadiens – 01 VILLARS LES DOMBES
<b>*VOLAILLES / FOIE GRAS :</b>	SCAL – 21 ST APOLINAIRE
<b>*MIEL :</b>	Pascal GUILLOUX – 71 VEROSVRES
<b>*ŒUFS :</b>	Domaine de Sommerey – 71 VAUDEBARRIER
<b>*CHOCOLAT :</b>	VALRHONA – 69 TAIN L'HERMITAGE
<b>*CAFÉ / THÉ :</b>	CAFÉS MONIKA – 71 LE CREUSOT
<b>*FRUITS &amp; LEGUMES :</b>	SARL FORTUNE Remy – 71 PIERRECLOS
<b>*PRODUITS BRUTS PÂTISSERIE :</b>	Ets. GOUSSERANT (DGF) – 21 DIJON
<b>*EPICERIE FINE :</b>	SELECTISSIME – 94 IVRY SUR SEINE