

Suggestions a la carte

- Oeufs en Meurette.....14 €
 - Mousseline de saumon et Saint-Jacques, crème safranée.....16 €
 - Pâté en croûte au poulet, moutarde à l'ancienne.....15,50 €
et pointe de citron.
 - Salade Paysanne.....14 €
(tomate, lardons, oeuf dur, comté et croûtons)
-

- Tête de veau sauce gribiche,.....21 €
pommes vapeur, carotte, poireau.
- Gratin d'andouillette Bobosse.....24 €
(spécialité à la fraise de veau), purée maison grand-mère.
- Quenelle de brochet à la cuillère sauce crustacés,.....18 €
riz parfumé aux petits légumes.
- Tartare de boeuf italien : parmesan, basilic,.....23 €
tomates confites, frites, salade.
- Entrecôte du Charolais 300g, frites, salade,.....25,50 €
beurre maître d'hôtel.

Menu de Pâques

45 €

Asperges vertes crème de parmesan,
copeaux de Parme

ou

Pressé de foie gras poêlé aux artichauts,
chutney de pommes et raisin de Corinthe

ou

Profiteroles de ris de veau aux cèpes

ou

12 escargots de Bourgogne

Souris d'agneau confite aux épices orientales

ou

Médaille de veau aux Pleurotes

ou

Filet de canette au miel d'agrumes

ou

Pavé de Sandre, crème de persil

Garnitures : mousse de pousses d'épinards,
pommes nouvelles, purée de céleri rôti.

Idéal Mâconnais

ou

Biscuit moelleux pistache, confit
fraise, crémeux vanille, mousse fraise

ou

Biscuit moelleux chocolat, perle craquante,
crémeux caramel, mousse chocolat.

