

Formule Bourguignonne

Entrée + Plat + Dessert : 36 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 41 €

ENTRÉES : 13 € (à la carte)

Jambon Persillé de Cochon « Bleu Blanc Coeur » fait Maison,
Cuit et Moulé sur place.

Oeuf Poché en Meurette ou à la Crème d'Époisses « Berthaud ».

Filets de Perche « 125 grs », Sauce Tartare à la Graine de Moutarde.

L'escargot de Bourgogne au gré des saisons (Supplément 3 €).

POISSONS : 19 € (à la carte)

Quenelle de Brochet aux Morilles Sauvages (Supplément 3 €).

Filets de Perche « 250 grs », Sauce Tartare à la Graine de Moutarde.

Jambonnettes De Grenouilles Sauvages en Persillade,
Pommes Frites Maison au blanc de bœuf.

VIANDES : 19 € (à la carte)

Petite Tourte Bourguignonne Cuite Minute Faite Maison,
sauce Lie de Vin de Domaine (Plat en direct 30 Minutes d'Attente).

Oeufs Pochés en Meurette ou à la Crème d'Époisses « Berthaud »,
Pommes Frites Faites Maison au blanc de bœuf.

Fondue Vigneronne de Cerf Sauvage, (Supplément 6 €)
Pommes de terre en persillade.

FROMAGES : 6 € (à la carte)

Assiette de 3 Fromages de nos Régions.

DESSERTS : 8 € (à la carte)

Desserts Maison au choix.

Les Plats en Direct Demanderont 20 Minutes d'Attente

Prix TVA incluse-service compris, tous nos Produits sont Frais et Faits MAISON - IPNS

Les Spécialités de La Maison

Burger de Bœuf Charolais à l'Époisses « Berthaud », Pain au Charbon végétal, Pommes Frites "Maison" au blanc de bœuf. 18 €

Burger végétarien, Pain au Charbon végétal, Pommes Frites "Maison". 18 €

Camembert Chaud de Normandie AOP, au lait cru moulé à la main (Charcuterie Artisanale, Pommes de terre). 19 €

Raclette Traditionnelle au Morbier fermier (A volonté) (Charcuterie Artisanale, Pommes de terre). 26 €

Véritable «POCHOUSE» Sauvage (réservation 48h Minimum à l'avance) 38 € (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille, Perche, Silure, Tanche ou Brême) 750 grs.

Nos Viandes Maturées Sur Place

À Déguster sur Place ou à Emporter Crue

Le Boeuf Angus (arrivage d'Irlande) :

Faux filet +/- 300 grs : 25 €

Entrecôte +/- 380 grs : 32 €

Côte pour 2 personnes +/- 1,3 Kg : 69 €

Le Boeuf Saleers (arrivage de France) :

Faux filet +/- 300 grs : 27 €

Entrecôte +/- 380 grs : 34 €

Côte pour 2 personnes +/- 1,3 Kg : 71 €

Sur demande la viande Maturée Non Consommée par vos soins, peut-être emportée.

Les Plats en Direct Demanderont 20 Minutes d'Attente

Prix TVA incluse-service compris, tous nos Produits sont Frais et Faits MAISON - IPNS

DESSERTS

Crème Brulée de Saison,
Coeur Coulant chocolat (20 minutes de cuisson),
Pain Perdu et Sa Boule de Glace,
Tarte Tatin aux Fruits de Saison.

8 €

Café Gourmand.

10 €

LES COUPES SANS ALCOOL

Coupe Dame Blanche :

Glace vanille, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly maison, Amandes Effilées.

Coupe Café Liégeois :

Glace Café, Espresso, Chantilly maison, Grains de Café Torréfiés.

Coupe Chocolat Liégeois :

Glace Chocolat, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly maison.

LES COUPES AVEC ALCOOL

Coupe Marcassin :

Sorbet Cassis, Crème de Cassis, Marc de Bourgogne.

Coupe Colonel :

Sorbet Citron, vodka glacée.

9,50 € / La Coupe

Les Coupes Glacées et Le Café Gourmand sont possibles dans La Formule Bourguignonne avec un supplément de 1,50 € pour les coupes glacées avec ou sans Alcool et 2,00€ Pour le Café Gourmand ou Le Baba au Rhum.