Entrée et Salades

Terrine du chef — *11€90*
Salade verte et mix de cornichons et pickels maison

Saumon Bömlo Gravlax – mariné par nos soins- — *14€90*
Salade, crème d'aneth

Escargots de Bourgogne — *par 6 - 9€00* — *par 12 – 15€90*
Au beurre persillé et mouillettes

Œuf meurette — *11€90*
Sauce au vin et lardons

Foie Gras Extra Rougié - cuit Maison - — *18€90*
Pain d'épices, chutney de figues

Tartare de Bœuf Charolais <u>coupé par nos soins</u> — *19€90*
Frites maison et salade.
Pour l'agrémenter, choisissez un jaune d'œuf (+0.3€) ou/et une glace basilic maison (+3€)

Viandes / Poissons

Filet de Daurade — *22€90*
Risotto, tomates confites, sauce salsa très légèrement piquante

Suprême de Poulet — *19€90*
Gratin dauphinois, sauce morilles, légumes blanchis

Filet de Bœuf Charolais — *32€90*
Gratin dauphinois, sauce Morilles, tomates confites

Magret de Canard entier — *24€90*
Crémeux de panais, sauce Poivre, légumes blanchis

Pluma de Cochon – mariné par nos soins- — *24€90*
Gratin dauphinois, sauce Poivre, légumes blanchis

Ravioles Maison

- *Ricotta et Epinard* — *18€90*
  Sauce à la crème
- *Poulet et Champignons* — *19€90*
  Sauce tomates
- *Au magret de Canard* — *19€90*
  Sauce tomates

Ratatouille fraîche maison et polenta crémeuse — *15€90*

Grenouilles en persillade, *gratin dauphinois*	*23€90*
A COMMANDER 24h A L'AVANCE	

Fromages et Desserts

St. Marcellin	*½ 5€50*	*entier*	*8€50*
Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges			*5€00*
Cervelle des canuts			*6€50*
Tarte pralines traditionnelle			*7€50*
Profiteroles maison			*7€50*
Crème brulée à la vanille			*7€50*
Mi-cuit au chocolat, trait de caramel			*8€50*
Café gourmand			*9€00*
(Digestif Ou Champagne Gourmand +5€)			
NOS GLACES MAISON - VOIR ARDOISE 1b-4€ , 2b-7€50 , 3b-9€			

Menu Enfant -10ans *13€90*

Sirop à l'eau
Aiguillettes de poulet crispy , Frites maison
***
Glace Maison – un parfum au choix

Menu Le 37 *33€90*

Terrine du Chef
Œuf meurette
Escargots de Bourgogne (par 6)
****
Suprême de Poulet
Filet de Daurade
Ravioles Maison (au choix)
****
Brownie, crème anglaise
Crème brulée
½ St. Marcellin

Menu très gourmand – 39€90

Entrées

Saumon Bömlo Gravlax - mariné par nos soins-
salade, crème d'aneth

Foie Gras extra Rougié - fait maison-
chutney de figues, pain d'épices

Escargots de Bourgogne (par 12)
beurre persillé maison

Plats

Poulpe grillé
légumes blanchis, risotto, sauce provençale

Pluma de Cochon – mariné par nos soins-
gratin de pommes de terre, légumes blanchis, sauce Poivre

Magret de Canard entier
crémeux de panais, sauce Poivre, légumes blanchis

Filet de Bœuf Charolais *(+5€)*
gratin dauphinois, sauce Morilles, tomates confites

Fromage , Desserts

½ Saint Marcellin

Tarte pralines traditionnelle

Profiteroles maison

Glaces Maison *(3 parfums)*
voir ardoise

Mi-cuit au chocolat *(min. 10 min)*
trait de caramel, chantilly maison

Café Gourmand