




## LES ENTREES

Le Melon au Muscat, Jambon de Bayonne et Vinaigre Balsamique <i>Melon with Muscat, Bayonne's ham and Balsamico vinegar</i>		9 €
Les Œufs Façon Meurette au Chardonnay <i>Soft boiled eggs in a white wine sauce with bacon</i>		11 €
Le Jambon Persillé, Crostini de Pain d'Epices et Moutarde à l'Ancienne <i>Ham terrine with Mustard garlic and Parsley with a Toast of Gingerbread</i>		12 €
Le Tartare de Saumon et Condiments, sauce au Pistou <i>Salmon tartar and Pickles, Pesto sauce</i>		12 €
Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux <i>Burgundy snails with a Mild Garlic cream sauce</i>		14 €

## COTE JARDIN

Le Risotto au Vert et Parmesan, jus aux Oignons <i>Green Risotto with Parmesan, Onions juice</i>	Entrée/Plat
	14 €/ 18 €

## LES POISSONS

Le Filet de Daurade, Caviar d'Aubergines et Conchiglioni <i>Fillet of Sea Bream, Eggplant caviar and Conchiglioni Pasta</i>	22 €
Le dos de Courbine rôti, compotée de Fenouil, jus de Tomate épicé <i>Roasted Courbine, Fennel, Spicy Tomato juice</i>	23 €

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Le Suprême de Volaille, Champignons et Gnocchi <i>Chicken Breast, Mushrooms and Gnocchi</i>	22 €
Le Cochon de Pays, Légumes à la Sauge, jus au Xérès <i>Fillet of Pork, Vegetables with Sage, Xérès juice</i>	23 €

## LES PLATS A DEGUSTER A DEUX

Le Biscuit de Sandre aux Ecrevisses, Céleri cuit à l'Etuvée, sauce Américaine <i>Pike Perch cake with Crayfish and Lobster sauce</i>	P/pers 23 €
Le Paleron de Bœuf Black Angus à la Lyonnaise, gratin de Pommes de Terre et Champignons <i>Black Angus chuck with Onions, Dauphinois Potatoes and Mushrooms</i>	P/pers 30 €

## LES FROMAGES

La Sélection de Fromages Frais & Affinés <i>Selection of Fresh and Ripe Cheeses</i>	8 €
--	-----

## LES DESSERTS

La Panna Cotta à la Vanille, Ananas et Citron Vert <i>Vanilla Pana Cotta, Pineapple and Lime</i>	7 €
Les Mini Babas au Chocolat et Fruits rouges <i>Chocolate Sponge cake and Red Fruits</i>	9 €
Les Fraises Mara des Bois, crémeux Fromage Blanc au Citron <i>Mara des Bois Strawberries, Cottage Cheese cream with Lemon</i>	9 €