

LE COMMENCEMENT

PRENEZ PLACE A LA TABLE D'EPONA

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz - 15cl 12 Aperol crémant de Bourgogne eau gazeuse
Pina Colada - 15cl 12 Rhum blanc crème de coco jus d'ananas
Cosmopolitan - 10cl 12 Vodka liqueur d'orange amère jus de cranberry jus de citron vert
Margarita - 10cl 12 Tequila liqueur d'orange amère jus de citron
Mojito - 15cl 12 Rhum feuilles de menthe citron vert sucre cassonade eau gazeuse
Cocktail classique à la demande 12

MOCKTAILS

L'Amour à la plage - 18cl 9 Purée de fruits de la passion jus de pêche jus d'orange
Sous le soleil - 18cl 9 Jus de pamplemousse Fever Tree tonic sirop d'orgeat
La vie en rose - 18cl 9 Jus d'orange purée de litchi framboises fraises

APÉRITIFS

Pastis - Maison Jacoulot - 2cl 5
Kir - 12cl 6
Kir royal - 12cl 13
Pineau des Charentes - Gautier - 8cl 7
Porto Sandeman Ruby ou White - 8cl 7
Campari - 6cl 6
Martini Rouge, Blanc ou Rosé - 6cl 5
Suze - 6cl 5

BIÈRES ARTISANALES

<u>PRESSIONS LOCALES</u>	25CL	50CL
Popihn Blonde	5	9
Popihn NEIPA	6	10



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE COMMENCEMENT

PRENEZ PLACE A LA TABLE D'EPONA

VINS ET BULLES - 12,5cl

Blancs :

2023	Domaine Giraudon - Chitry	6
2020	Domaine Dampt - Chablis 1er Cru - Côte de Léchet	11

Rouges :

2023	Domaine Giraudon - Chitry	6
2022	Domaine Cantin - Irancy	8

Rosé :

2023	Domaine Cros-Pujol - AOP Faugères	6
------	--------------------------------------	---

Bulles :

N.M	Champagne C.Dufour - Brut Réserve	14
N.M	Crémant de Bourgogne - Brut Bailly Lapierre	7



JUS DE FRUITS & NECTARS

Nectar de Bourgogne

Les jus : Orange, Pomme, Raisin muscat du Luberon, Tomate bio 6

Les nectars : Poire William, Pêche de Vigne, Mangue 6

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro - 33cl 5

Thé glacé maison - 25cl 5

Fever Tree tonic - 20cl 5

Fever Tree Ginger Beer ou Ale - 20cl 5

EAUX

Epona - Plate - 77cl 3,50

Epona - Pétilante - 77cl 3,50

Evian - 50cl/1L 4 / 6

Badoit - 50cl/1L 4 / 6

Chateldon - 75cl 8

Perrier - 33cl 4

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé 3

Café crème / Cappuccino 4,50

Chocolat chaud Domori 6



Thé Damman 4,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.


LE BOURGUIGNON



Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 35

ENTRÉES

Truite fumée par le chef.  Tartare d'avocat acidulé.	15
Salade de chèvre frais aux aromates. Magret de canard séché, mâche.	14
Velouté de champignons.  Pesto de persil, œuf parfait.	13

PLATS

Bourguignon de bœuf en effiloché. Purée croustillante.	19
Filet de Sandre à la Chablisienne. Risotto d'épeautre.	20
Croustillant de volaille fermière, façon Gaston Gérard. Julienne automnale. 	18

 Végétarien (autre option sur demande)  100% gourmand

LES P'TITS GASTRONOMES _____ 20

Sirop.
Crousti' poisson ou steak haché pur bœuf ou lasagne saumon/épinards.
Frites fraîches ou tagliatelles ou légumes de saison.
Moelleux au chocolat ou coupe Smarties.

L'EPOS

Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 45


ENTRÉES

Pâté maison en croûte de caille et foie gras. Pickles de légumes.	17
Montgolfière d'escargots, à la truffe de Bourgogne. ❤️	19
Langoustines en tempura de champagne. Bisque au chorizo.	18

PLATS

Duo de poulpe et lotte, sauce vierge. Crèmeux de patate douce.	23
Tournedos de cannette aux morilles. ❤️ Tatin de courgettes.	24
Tataki de filet de bœuf, sauce paloise. Pommes Darphin.	26


 Végétarien (autre option sur demande)

 100% gourmand

DÉCOUPE EN SALLE PAR NOS CUISINIERS

Valable tous les samedis et dimanches ou sur commande en semaine.
Minimum 2 personnes. Tarif par personne, selon produit.

FROMAGES

Fromages de nos régions.  Condiments et salade de saison.	9
Toast de Cancoillotte.  Noix torréfiées et salade de saison.	8

DESSERTS

Baba au ratafia des Sénons. Crème fouettée.	10
Souvenir d'enfance. Brioche perdue, pomme rôtie, caramel beurre salée, glace vanille.	9
La belle sénonaise. Craquant au chocolat et sa poire pochée aux agrumes.	9
Le dôme. Nougat glacé aux brisures de pistaches, amandes, meringue et coulis de cassis.	9
Café ou thé gourmand.	12
Salade de fruits frais de saison.	8

VIANDES ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE. TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »,
ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. EN CAS D'ALLERGIE, INTOLÉRANCE
OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE, VEUILLEZ-NOUS EN INFORMER.

PRIX TTC ET SERVICES COMPRIS. BOISSONS EN SUPPLÉMENT.

L'INSTANTANÉ

Valable uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert - 24

Entrée, Plat, Dessert - 28

Suggestion bistronomique élaborée quotidiennement par
notre chef Jérôme FERTEL et son équipe.
Suivant le marché et la créativité des cuisiniers.

Notre équipe en salle se fera un plaisir de vous la faire découvrir.

Entrée du jour

11

Plat du jour

17

Dessert du jour

9