




# LE BOURGUIGNON


Entrée, Plat, Dessert (ou Fromage) - 35

## ENTRÉES

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

## PLATS

- |  |    |
|--|----|
| Bourguignon de bœuf en effiloché.<br>Purée croustillante.  | 19 |
| Quenelle de Sandre à la Chablisienne.<br>Risotto d'épeautre.   | 20 |
| Croustillant de volaille fermière, façon Gaston Gérard.<br>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