






Les Entrées / Starters

-  Jambon persillé et sa moutarde au Cassis - 8
Traditional ham parsley and blackcurrant mustard
-  Escargots 100% origine France au beurre persillé de ma Grand-Mère maison – x 6 - 9
Snails, French Origin certified, my Grandma's recipe x12 - 18
-  Œufs fermiers en meurette, recette traditionnelle / *Burgundy' style free-range eggs* - 10
- Terrine de foie gras, confiture d'oignons/ *Foie Gras with onion preserve* - 14
- Tataki de magret de canard, avocat, tomates et mangue – 12
Duck breast fillet Tataki, avocado, tomatoes and mango
- Tortelli d'asperges vertes et jus d'herbes/ *Green asparagus Tortelli with herbs juice* - 12

Les Plats / Main Courses

-  Traditionnel Bœuf Bourguignon Charolais / *Traditional Burgundy' style beef* - 18
-  Suprême de poulet de Bourgogne Gaston Gérard, pâtes fraîches - 18
Filleted chicken breast "Gaston Gérard" with white fresh pasta
-  Filet de bœuf Charolais (+/-180g) sauce aux morilles, pommes grenailles - 32
Charolais beef tenderloin (+/-180g) with morel sauce and potatoes
-  Filet de sandre, sauce Aligoté, risotto et petits légumes - 18
Pike filet with white wine sauce, risotto and vegetables
- Rognons de veau aux baies de cassis, poêlée de spätzles fraîches - 19
Veal kidneys and blackcurrant, spätzle pasta
- Black Burger bœuf « Angus » - 19
Veal kidneys and blackcurrant, spätzle pasta
- Sélection du Chef / *Selection of head chef* - 21
- Poisson du jour / *Fish of the Day* – 19

Les Fromages / Cheeses

-  Ardoise-dégustation de fromages de chez Alain HESS, Maître Fromager - 12
Cheese platter from « Alain Hess »
-  Faisselle de fromage blanc à votre goût (crème, coulis fruits rouges, fines herbes) - 6
Fresh cream cheese (cream, red fruit sauce, aromatic herbs)

Les Desserts / Desserts

-  Crème brûlée au citron et cassis / *Caramelized custard cream with lemon and blackcurrant*- 8
-  Sorbet bourguignon façon Marcassin - 9
Burgundy black currant sorbet with Burgundy Marc and blackcurrant liquor
-  Tarte fine aux pommes Ratafia/ *Apple tart with Ratafia* - 8
- Millefeuille au chocolat et fruits rouges/ *Chocolate millefeuille and red fruit* – 7
- Ananas rôti au rhum des îles/ *Roasted pine apple with island rum* – 8
- Macaron à la fraises et menthe/ *Strawberry macaroons and mint* - 7

Menu du Coin

En 3 services -28.

En 4 services -32.

Œufs fermier en meurette, recette traditionnelle

Burgundy's style free-range eggs

Ou Escargots 100% origine France au beurre persillé de ma Grand-Mère maison (x6)

Or Snails, French Origin certified, my Grandma's recipe (x6)

Traditionnel Bœuf Bourguignon Charolais

Traditional Burgundy' style beef

Ou Filet de sandre, sauce Aligoté, risotto et asperges

Or Pike filet with white wine sauce, risotto and asparagus

Assiette de fromage de chez Alain HESS, Maître Fromager

Cheese platter from « Alain HESS »

Ou Faisselle de fromage blanc à votre goût (crème, coulis fruits rouges, fines herbes)

Fresh cream cheese (cream, red fruit sauce, aromatic herbs)

Crème brûlée au citron et cassis

Caramelized custard cream with lemon and blackcurrant

Ou Tarte fine aux pommes Ratafia

Or Apple tart with Ratafia

Entrées
Starters

Plats
Courses

Fromages
Cheeses

Desserts
Desserts

Les plats précédés de  sont des spécialités régionales ou réalisées avec des produits régionaux

The dishes are preceded by  are regional or made with local products specialties

Prix nets en Euro – Boisson non comprise