



*** MENU CABOTTE**

Menu à 26,90€ (avec fromage ou dessert) - Menu à 29,90€ (avec fromage et dessert)

Cappuccino d'Epoisses, Pomme de Terre, Escargots de Bourgogne Revisité

ou

Les Oeufs en Cocottine Tradition, Garniture Bourguignonne, sauce au petit Vougeot et girolles

Macreuse de veau confite 12 h , Salade aux Herbettes, Jus Réduit aux Agrumes, Pomme Anna

ou

Dos de Thon Listao Mi-Cuit, Risotto de Tempestine, Émulsion de Crustacés

Assiette de Fromages Affinés **ou** Fromage Blanc /// Desserts Maison au choix

*** MENU CLIMATS**

Menu à 36,90€ (avec fromage ou dessert) - Menu à 39,90€ (avec fromage et dessert)

Pâté en Croûte Façon Bouzerotte, Pintade et pistaches... Jeunes Pousses de Salade

ou

Foie Gras Maison au Comté et Poivre Cassis, jeunes pousses de salade

ou

Le Saint Marcelin Chaud (IGP) Aux Truffes D'été, Jeunes Pousses de Salade et Croûtons
(avec supplément 9€)

Filet de St Pierre Émulsion aux Herbettes et Petits Pois, Légumes Bio de Saison du Maraîcher

ou

Pièce de Quasi de Veau Rôtie à la Bourgeoise (UE) Champignons des Bois à la Crème,
Jus Réduit et Pomme Anna

Plateau de Fromages Affinés **ou** Fromage Blanc /// Desserts Maison au choix

*** MENU SIGNATURE ... (depuis 1992)**

Menu à 66€ (avec une entrée un plat) 76€ (avec une entrée un plat, fromage ou dessert)

Le Saint Marcelin Chaud (IGP) aux Truffes D'été, Petits Croûtons et Jeunes Pousses de Salade

ou

Gaufre tiède aux écrevisses jambon cru, truffes du moment, gaspacho de tomate et mozzarella

Filet de bœuf (UE) aux morilles Jus Réduit et Pomme Anna

Plateau de Fromages Affinés **ou** Le Saint Marcelin Chaud (IGP) aux Truffes D'été

ou

Desserts Maison au Choix

* LA TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber-Aestivum) supplément sur sur le plat de votre choix 9€

* LA TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber-Aestivum) suivant la saison et suivant la disponibilité

* **À partir de six convives, nous demandons un choix dans le même menu**