

**Le menu découverte**

**Le foie gras de canard maison du chef  
(Supplément de 4 euros)**

**Ou**

**Les 12 escargots de Bourgogne en coquille**

**\*\*\*\***

**Le tournedos coupé dans le filet de bœuf  
Sauce au Porto rouge et échalotes confites**

**Ou**

**Les filets de Rouget au beurre de corail**

**\*\*\*\***

**Le nougat glacé maison**

**Ou**

**Le feuilleté aux fruits rouges et crème montée**

**\*\*\*\***

**47 euros prix net par personne**

**Ou**

**51 euros avec une assiette de fromages**