

Le menu découverte

**Le duo de foie gras de canard maison, en terrine et poêlé
(Supplément de 4 euros)**

Où

Les 12 escargots de Bourgogne en coquille

Le tournedos coupé dans le filet sauce Vigneronne

Où

Le dos de cabillaud et son aioli de légumes

Le millefeuille à la Myrtille

Où

**Le duo de crème vanille, chocolat noir dans leurs coques
et farandoles de fruits frais**

48 euros prix net par personne

Ou

52 euros avec une assiette de fromages

Supp Garniture +2€

Allergènes : Liste disponible sur demande