

La cuisine de Claire et David

Entrée 10 euros, plat 18 euros, dessert 7 euros

La terrine de canard au foie gras et sa confiture d'oignons

Ou

Les 9 escargots de bourgogne

Ou

La petite salade de camembert et chèvre chaud

Ou

Les œufs mollets à la bourguignonne façon meurette

Ou

La verrine de céleri et saumon fumé

☆☆☆

Le tartare de bœuf préparé et légèrement relevé

ou

L'émincé de bœuf charolais sauce poivre et marc de bourgogne

Ou

La mousseline de saumon à la chablisienne

Ou

Le croustillant de jambon à l'os à la crème de chaource

Ou

La fricassée de rognons à la dijonnaise

Ou

Le filet de cochon rôti à la plancha sauce au miel de Joigny

☆☆☆

La crème brûlée à la vanille Bourbon

Ou

L'île flottante caramel et spéculoos

Ou

Le moelleux choco-toblerone cuit minute (9min de cuisson)

Ou

Le pain perdu brioché façon pomme-tatin

Ou

Le nutella show du Paris Nice

Le menu découverte

La terrine de foie gras maison et sa glace au foie gras

ou

Les 12 escargots de bourgogne

*Le tournedos coupé dans le filet de bœuf sauce
chablisienne*

ou

Le filet de sandre et son beurre blanc au citron yuzu

Le baba au rhum Diplomatico, crème vanille

ou

La pavlova aux fraises

45 euros prix net par personne

ou

49 euros avec une assiette de fromages