

### Nos entrées festives

|   |        |
|---|--------|
| <i>Pâté en croûte 3 volailles, foie gras et truffe d'été</i>                        | 6,10 € |
| <i>Pâté en croûte sédélocien (porc, volailles, foie gras, girolles et morilles)</i> | 6,10 € |
| <i>Foie gras de canard</i>  | 6,10 € |
| <i>Opéra de foie gras au pain d'épices et pistaches</i>                             | 6,10 € |

|  |         |
|--|---------|
| <i>Saumon fumé Label Rouge d'Ecosse</i>    | 6,10 €  |
| <i>Demi-queue de langouste en bellevue</i> | 14,50 € |
| <i>Marbré de lotte et saumon</i>           | 4,60 €  |
| <i>Dôme de saumon et crevette sauvage</i>  | 4,60 €  |
| <i>Duó de saumon et saumon fumé</i>        | 4,60 €  |

|   |         |
|---|---------|
| <i>Escargots de Bourgogne (la douzaine)</i>                       | 7€      |
| <i>Bouchée à la reine</i>   | 4,20 €  |
| <i>Boudin blanc à la truffe d'été (1%) le kilo</i>                | 24,90 € |
| <i>Tourte aux 5 viandes, pistaches et morilles (par personne)</i> | 6 €     |
| <i>Coquille Saint-Jacques</i>                                     | 5,50 €  |
| <i>Coquille au saumon et fruits de mer</i>                        | 4,50 €  |

### Nos accompagnements

|   |        |
|---|--------|
| <i>Gratin dauphinois</i>                    | 2,20 € |
| <i>Pommes dauphine</i>                      | 1,80 € |
| <i>Embeurée de choux et lard fumé</i>       | 2,20 € |
| <i>Parmentier de champignons forestiers</i> | 2,40 € |

### Nos fromages

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <i>Plateau de fromages affinés</i> | 2,60 € |
|------------------------------------|--------|

### Nos poissons cuisinés

|   |        |
|---|--------|
| <i>Sandre au Chablis</i>                    | 7,40 € |
| <i>Lotte lardée sauce chorizo</i>           | 7,40 € |
| <i>Fondant d'écrevisses sauce homardine</i> | 7,40 € |
| <i>Dos de cabillaud sauce safran</i>        | 7,10 € |

### Nos viandes cuisinées

|  |        |
|--|--------|
| <i>Filet de boeuf en croûte sauce périgourdine</i> | 8,90 € |
| <i>Suprême de pintade aux morilles</i>             | 7,10 € |
| <i>Mignon de veau aux cèpes</i>                    | 8,90 € |
| <i>Filet de canard au poivre vert</i>              | 7,10 € |



### Menu Saveur

25,40 €

|   |
|---|
| <i>Pâté en croûte sédélocien</i>            |
| <i>Fondant d'écrevisses sauce homardine</i> |
| <i>Suprême de pintade aux morilles</i>      |
| <i>Embeurée de choux et lard fumé</i>       |
| <i>Fromage affiné</i>                       |

### Menu Tradition

27,20 €

|  |
|--|
| <i>Foie gras de canard</i>                         |
| <i>Sandre au Chablis</i>                           |
| <i>Filet de boeuf en croûte sauce périgourdine</i> |
| <i>Gratin dauphinois</i>                           |
| <i>Fromage affiné</i>                              |

### Menu Plaisir

28,80 €

|   |
|---|
| <i>Opéra de foie gras</i>                   |
| <i>6 escargots de Bourgogne</i>             |
| <i>Dos de cabillaud sauce safran</i>        |
| <i>Filet de canard au poivre vert</i>       |
| <i>Parmentier de champignons forestiers</i> |
| <i>Fromage affiné</i>                       |

### Menu Prestige

36,40 €

|                                   |
|-----------------------------------|
| <i>Foie gras de canard</i>        |
| <i>6 escargots de Bourgogne</i>   |
| <i>Saumon fumé</i>                |
| <i>Lotte lardée sauce chorizo</i> |
| <i>Mignon de veau aux cèpes</i>   |
| <i>Pommes dauphine</i>            |
| <i>Fromage affiné</i>             |