LES ENTRÉES

FOIE GRAS ET TOASTS, *chutney du moment* — 22 €
foie gras and toasts, chutney

JAMBON PERSILLÉ, *condiments oignons et cornichons* — 13 €
HOME MADE Ham terrine, condiments of pickled onions and pickles

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE — 12 €
6 LARGE BURGUNDY SNAILS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, *émulsion à la truffe* — 13 €
BUTTERNUT SOUP, truffle emulsion

CHOU À LA REINE *autour de la volaille, sauce poulette* — 15 €
CHOU À LA REINE, around the poultry, poulette sauce

SOUPE À L'OIGNON *gratinée à l'Emmental* — 11 €
ONION SOUP with Emmental cheese

OEUFS BIO EN MEURETTE, *petits croûtons, lardons et champignons* — 13 €
ORGANIC EGGS IN MEURETTE (red wine sauce), small croutons, bacon and mushrooms

THON ROUGE SNAKÉ AU SÉSAME, *salade de lentilles vertes du Puy* — 16 €
BLUEFIN-TUNA SNAKED WITH SESAME, Puy green lentil salad

POUR LES PETITS ! *Des frites, des nuggets de poulet et du ketchup* — 12 €
For kids! Chicken nuggets, French fries and ketschup

LES PLATS

LES VIANDES

BOEUF BOURGUIGNON « spécialité », *pommes de terre grenailles, lardons et champignons* — 25 €
Boeuf bourguignon (beef stew), our speciality, diced bacon,potatoes

CHÂTEAU FILET, *sauce albufera, pommes dauphines à la tuffe* — 34 €
CHÂTEAU FILET albufera sauce with truffles pommes dauphines

BURGER DU BOURGUIGNON DU MARAIS (*boeuf de l'Aubrac, cheddar affiné, bacon*), *frites maison* — 23 €
the burger of the bourguignon du marais, Aubrac beef, cheddar, bacon, fries

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD AUX CHAMPIGNONS — 25 €
PARMENTIER OF DUCK CONFIT WITH MUSHROOMS

VOL AU VENT AUX RIS DE VEAU, sauce aux morilles — 37 €
VEAL SWEETBREADS VOL AU VENT, morel sauce

TARTARE DE BOEUF DE L'AUBRAC, *frites maison* — 20 €
Traditional beef tartar, homemade fries

LES POISSONS

FILET DE TURBOT, sauce matelote, écrasé de pommes de terre aux champignons — 29 €
TURBOT FILET, matelote sauce, mashed potatoes with mushrooms

CROUSTILLANT DE SAUMON en feuille de nori aux saveurs du Japon, julienne de légumes — 27 €
SALMON CRISP in nori leaf aux saveurs du Japon with vegetables

NOIX DE SAINT-JACQUES ET COQUILLAGES, sauce marinière, riz noirVenere — 28 €
TOASTED SEA SCALLOPS AND SHELLFISH, marinière sauce, blackVenere rice

Garniture supplémentaire — 5 €

LA SALADE DU BOURGUIGNON : *oeuf poché, jambon persilé, haricots verts, salade* — 18 €
BOURGUIGNON SALAD : poched egg, ham terrine, green beans, salad

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : *pommes dauphines à la tuffe, julienne de légumes, riz noir Venere* — 20 €
L'ASSIETTE VEGETARIENNE : truffle pommes dauphines, saisonal vegefable, black Venere rice

FROMAGE & DESSERTS

SAINT MARCELLIN, *toasts, salade* — 10 €
SAINT MARCELLIN (Burgundy cheese), toasts, salad

CAFÉ GOURMAND, *accompagné de trois douceurs* — 12 €
Gourmet coffee with 3 pastries

PROFITEROLES *glace à la vanille « Maison Berthillon », chocolat chaud, amandes effilées* — 12 €
Profiteroles, vanilla ice cream «maison Berthillon», hot chocolate sauce

CRÈME BRULÉE *à la vanille Bourbon* — 12 €
BOURBON VANILLA CRÈME BRULÉE

TARTE FINE AMANDINE AUX POMMES, glace aux calissons — 12 €
FINE APPLE PIE WITH ALMONDS CREAM , calissons ice cream

BAVAROIS AUX MARRONS ET CŒUR DE POIRE, sablé chocolat à la fleur de sel — 12 €
CHESTNUT & PEAR BAVAROIS, fleur de sel chocolate shortbread

CRUMBLE À L'ANANAS RÔTI au sirop d'érable, sauce pina colada — 12 €
ROASTED PINEAPPLE CRUMBLE WITH MAPLE SYRUP, pina colada sauce

GLACES ET SORBETS - *deux parfums* - — 10 €
Vanille, chocolat noir, coco, caramel beurre salé - mangue, poire, citron
Ice cream and sorbets two flavours : Vanilla, dark chocolate, coco, caramel salted butter, mango, pear, lemon

EVIAN ET BADOIT *75 cl* — 7 €