

Menu à 32 €
au choix dans la carte
(Hors Incontournables et Tapas)

Entrées

- Caquelon d'Escargots de Bourgogne, Bellota et Crème de Beaufort 13 €
- Foie Gras Mi-Cuit au Coteau Du Layon, Tuiles aux Céréales 14 €
- Croustillant de Gambas aux Noisettes, Mousseline Carottes-Curcuma 12 €
- Pélardon des Cévennes en Croûte de Noisettes, Salade et Condiments 12 €

Plats

- Noix de Saint-Jacques Justes Saisies, Purée de Céleri, Mousseux au Lard Fumé 19 €
- Filet de Saint Pierre Rôti, Emulsion à la Bisque de Crustacés 19 €
- Pavé d'Agneau en Croûtes d'Herbes, Jus Court au Thym 17 €
- Poitrine de Canard Rôtie, Crémeux aux Cèpes 19 €

Desserts

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron » 8 €
- Cœur Coulant Chocolat-Caramel 7 €
- Tiramisu Pommes Caramélisées, Noix de Pécan 7 €

- Nougat Glacé, Coulis de Framboises
7 €
- Café ou Thé Gourmand
8 €

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent
manquer à la carte

Les « Incontournables »

- Caesar Salad, comme un plat
14 €
(Salade Romaine, Œuf Mollet, Poulet Rôti, Croûtons,
Parmesan, Sauce Caesar)
- Filet de Bœuf Rossini
28 €
- Tartare de Bœuf au Couteau Préparé, Frites Maison
17 €
- Burger du Chef, Frites Maison
14 €
- Entrecôte origine France, Sauce aux Morilles
22 €

Pour bien terminer votre repas, nous vous proposons une
Coupe de Champagne Gourmande à 10 €

Tapas

- Chorizos grillés au piment d'Espelette
7 €
- Petit Camembert Rôti au Four
8 €
- Moules Gratinées
9 €
- Planche Ibérique
14 €
- Planche de Fromages affinés par « Le Buron »
9 €

MENU DU JOUR

15 €

Entrée / Plat / Dessert

+

1 Boisson

(Servi uniquement le midi du
Mardi au Vendredi)

MENU ENFANT

10 €

Poisson ou Steak Haché
ou Poulet

Accompagné de Frites
Fraîches

+

1 Boisson

*Le tableau d'indication de présence d'allergènes est à
demander aux personnels de salle

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent
manquer à la carte