

Carte des plats à emporter

◆ *Les entrées* ◆

- . Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel 9 €
- . Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne et persil 12 €
- . Tartare de dorade royale au lait de coco et fruits de la passion 11,5€
- . Salade de tomates Noire de Crimée et pêches - stracciatella di Bufala et pesto basilic 8,5€

◆ *Les plats* ◆

NOS POISSONS

- . Dos de maigre cuit lentement au beurre - carpaccio d'aubergines et courgettes , sauce gremolata 20€
- . Sole de petit bateau grillée - vierge de tomates et pommes de terre de Noirmoutier rôties 27€

NOS VIANDES

- . Cordon bleu de veau , speck et parmesan - mafaldines aux tomates confites 19€
- . Belle tranche de foie de veau grillée - échalotes, herbes et vinaigre de vin rouge - purée de pommes de terre 18€
- . Mijoté de hauts de cuisse de poulet fermier de Bourgogne à l'estragon - petits pois, carottes fanes et pommes de terre nouvelles 19€
- . Tartare de bœuf traditionnel au couteau, jaune d'oeuf confit et pommes dauphines 19€
- . Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 27€

◆ *Les desserts* ◆

- . Assiette de cinq fromages de région 7 €
- . Le citron façon tarte meringuée 8 €
- . Variation de texture - chocolat blanc et chocolat noir 8 €

Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne

