

Carte

*Tous nos plats, ainsi que notre pain,
sont faits maison*

Entrées froides 12,00

- Oeuf soufflé, crème de maïs, figues et noisettes 
- Salade de poire, betterave, chèvre et noix. Vinaigrette au miel et cidre 
- Emincé de volaille sur une purée d'artichaud au balsamique.
Brunoise de celeri

Plats 18,00

- Onglet de boeuf, basse température (servi saignant),
confit d'échalotes et pomme de terre au four
- Pavé de poisson blanc (selon arrivage), choux fleur en deux textures
et raisin blanc
- Patate douce rôtie et pleurotes aux pignons de pin et copeaux de conté 

Fromages 9,00

- Assiette de nos régions

Desserts 9,50

- Cabosse au chocolat noir 70%, biscuit sans farine au chocolat et tuile
au gruë de cacao
- Sablé breton, compotée de figues et pommes, figue rôtie

Le Met Diéval 10,50

- Découvrez notre dessert création aux saveurs de Bourgogne
qui représente la tour de l'Orle d'or à Semur en Auxois

Le Pari des Gourmets