



CARTE DES PLATS A EMPORTER

LES ENTREES

Véritable pâté croûte du Chef Hugo «Vice-champion du monde 2019» 12€

Velouté de courge et potimarron, dés de Comté 8€

Saumon fumé maison, beurre au raifort 14€

La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade 18€

Foie gras de canard maison 250g / 25€ 500g / 50€

LES PLATS

Blanquette de lotte aux trompettes de la mort, risotto d'épautre 22€

Salmi de canard, polenta croustillante à l'Abondance 25€

Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, risotto d'épautre 18€

Fricassée de volaille des Dombes, jus à la truffe, gratin dauphinois 29€

*Tous nos plats sont maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets exprimés en euros, taxes et service compris*

Tous nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France et UE.

CARTE DES VINS A EMPORTER

Vins blancs

La bouteille : Sauvignon Menade bio (2018) 32€

Sancerre «Chêne Marchand» (2016) 38€

Roussette de Savoie «Marestel» (2018) 24€

La demi-bouteille : Saint-Véran «Tradition» - Domaine Luquet (2018) 17€

Vins rouges

La bouteille : Cheval Noir Saint-Emilion Grand Cru (2017) 34€

Mercurey Chamirey (2018) 38€

Pic Saint-Loup « Coste d'Aleyrac » (2018) 26€

La demi-bouteille : Saint-Joseph «Sèches» (2017) 18€

Prix nets taxe et service compris