

# Menu « Au bord de l'IGNON »

Menu servi midi et soir à **34 €**

Pâté en croûte de chevreuil

ou

Timbale de crevettes, coulis de carapaces

~ ~ ~

Dos de cabillaud, poêlée de légumes aux épices

ou

Paleron de bœuf charolais (France), sauce moutarde, choux verts confits

~ ~ ~

Plateau de fromages (trois fromages au choix) de la crèmerie du Plateau

ou

Profiterole chocolat vanille

ou

Nage d'ananas et fruits exotiques, sorbet citron vert

---

## Menu autour de la truffe de Bourgogne

**49 €**

Panini, poireaux, œuf mollet, truffes

~ ~ ~

Risotto, noix de Saint-Jacques, cabillaud et truffes

Ou

Pigeon, foie gras poêlé, pomme mousseline à la truffe

~ ~ ~

Plateau de fromage de la crèmerie de Plateaux

Ou

Glace à la truffe

Ou

Dessert au choix

# Carte

## NOS ENTRÉES ~

Pâté en croûte de chevreuil	15 €
Panini, poireaux, œuf mollet, truffes de Bourgogne	18 €
foie gras de canard des Landes, compotée de figues	19 €
Timbale de crevettes, coulis de carapaces	16 €

## NOS PLATS ~

Pigeon, foie gras poêlé, pomme mousseline à la Truffe de Bourgogne	32 €
Coq au vin, pommes de terre charlotte	21 €
Risotto de Noix de Saint- Jacques et cabillaud, petits légumes et truffes de Bourgogne	29 €
Faux filet de charolais (France), pommes de terre à l'Epoisses	34 €

## NOS FROMAGES ~

Plateau de fromage de la Crèmerie du Plateau	9 €
Fromage blanc faisselle (sucre, crème ou coulis)	5 €

## NOS DESSERTS ~ (à commander en début de repas) ~

Profiterole chocolat vanille	9 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille	9 €
Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon	9 €
Crème brûlée vanille	9 €

## Propositions de Vins

### **BOURGOGNE BLANC** (bouteille 75cl.)

Bourgogne Chardonnay, Emmanuel Dampit 31€

Saint Romain, Alain Gras 44 €

### **BOURGOGNE ROUGE** (bouteille 75cl.)

Hautes Côtes de Nuits, Aegerter 39€

Saint-Romain, Alain Gras 46€