

## NOS PETITES ASSIETTES POUR LE SOIR

Les assiettes sont de petites tailles afin de vous permettre d'en goûter plusieurs d'une façon conviviale

### Sélection Froide...

	<b>Prix</b>
Velouté de Topinambour et Crumble Noisette	6.00
Tartines à l'Epoisses et Jambon Cru	5.50
Emincé de Bœuf Confit, Vinaigrette au Jus de Viande, Mousse Balsamique	7.50
Panna Cotta Butternut, Chips de Coppa, Mousse Huile de Noix et Pain d'Epices	6.50
Gravelax de Saumon, Coulis Passion et Tagliatelles de Panais	8.00
Tartines de Chèvre et Duo de Poires	5.50
Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Pommes Ananas et Brioche Maison	9.50
Bruschetta Concassé de Tomates, Olives Noires, Fromage Frais, Copeaux de Légumes	6.50

### Quelque Chose de Chaud...

Les Escargots de Bourgogne en Coquille	6 pièces	7.50
Risotto du Moment		6.50
Gambas Snackées, Déclinaison de Carottes et Bouillon Orange Ail		8.50
Pêche du Moment, voir sur l'ardoise		7.50
Mini-Burger de Saumon, Etuvée de Poireaux et Crème d'Aneth, Salade Verte		8.00
Carré de Cochon Fondant, Jus Au Foin, Ecrasé de Pommes de Terre		7.50
Bœuf Bourguignon en Cocotte		8.00
Magret de Canard Rôti, Jus au Cassis et Polenta Crémeuse		9.00
Œuf poché, Purée de Panais et Crème de Champignons des Sous-bois		7.50

### ...Et de Sucré

Pomme Façon Tatin et Streusel Vanille	6.00	
« Comme Un Snickers » Croquant Chocolat/Cacahuète	6.00	
Fondant au Chocolat et Caramel d'Orange	6.00	
Cheese Cake Citron Vert et Fèves de Tonka	6.00	
Panna-Cotta Vanille et Marmelade de Cassis	6.00	
Dessert du Jour	6.00	
Glace ou Sorbet, 2 Boules au choix (Sorbet, Citron, Cassis, Fraise et Framboise)		
Glace Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé		6.00
Café ou Thé TRES Gourmand (2 desserts +1 café ou 1 thé)		12.50

### Formules sélectionnées par le sommelier :

<b>Accord Vin Blanc: 3 petites assiettes du moment issues de l'ardoise</b>	17.50
<b>Accord Vin Rouge: 3 petites assiettes du moment issues de l'ardoise</b>	17.50

### Les Planches à toute heure

<b>La Bourguignonne</b>	15.00	
Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays, Epoisses, Pain d'Epices, Pâte de Cassis		
<b>L'Ibérique</b>	17.50	
Jambon Ibérique, Cecina de Bœuf, Manchego, Pequillos, pan con tomate, Pâte de Coings		
<b>La Boîte de Sardine</b>	10.00	
Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Crème au Citron, Beurre		
<b>La Terrine du Docteur</b>		
Terrine du Moment, Cornichons, Moutarde et Toasts	Petite 9.00	Grande 15.00
<b>La Campagnarde</b>		
Assortiment charcuteries <b>ou</b> fromages <b>ou</b> mixte	Petite 11.00	Grande 17.50

## EVENING SMALL DISHES

The plates are small to allow you to experience a variety of more of friendly-way

### **Cold Selection...**

	<b>Prices</b>
Jerusalem Artichoke Velouté, Hazelnut Crumble	6.00
Burgundy Epoisses Cheese Toasts and Country Ham	5.50
Sliced Beef Confit, Meat Gravy Vinaigrette, Balsamic Mousse	7.50
Salmon Gravelax, Passion Fruit Coulis, Parsnip Tagliatelle	8.00
Goat Cheese Toasts with Two Combinations of Pear	5.50
Butternut Panna Cotta, Coppa Ham Chips, Nut Oil Mousse and Gingerbread	6.50
Duck Foie Gras Terrine, Apple and Pineapple Chutney, Home-Made Brioche	9.50
Bruschetta with Crushed Tomatoes, Black Olives, Fresh Cheese and Veggie Chips	6.50

### **Something Hot...**

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter	6 pieces	7.50
Risotto of the Day		6.50
Poached Egg, Mashed Parsnip and Wild Mushroom Cream		7.50
Prawns Snacks, Combinations of Carrot, Orange and Garlic Broth		8.50
Daily fish, from the Blackboard		7.50
Mini Salmon Burger with Stewed Leek and Dill Cream, Green Salad		8.00
Tender Rack of Pork with Hay Juice and Mashed Potatoes		7.50
Roasted Duck Breast, Blackcurrant Sauce and Creamy Polenta		9.00
Beef Bourguignon, Fresh Tagliatelle (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon)		8.00

### **...And Sweet**

Upside Down (Tatin) Apple tart & Vanilla Streusel	6.00
"Snickers" Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch	6.00
Chocolate Fondant with Orange Caramel	6.00
Tonka and Lime Cheese Cake	6.00
Vanilla Panna Cotta, with Blackcurrant Coulis	6.00
Dessert of the day	6.00
Sorbet or Ice Cream, 2 scoops (Sorbetes: Lemon, Blackcurrant, Raspberry and Strawberry Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel)	6.00
Gourmet Coffee or Tea (choice of 2 desserts +1 coffee or 1 tea)	12.00

### **Sommelier's choice formule:**

<b>White therapy: choice of 3 dishes from the blackboard paired with white wine</b>	17.50
<b>Red therapy: choice of 3 dishes from the blackboard paired with red wine</b>	17.50

### **Regional Platters (all day)**

<b>Burgundy</b>	15.00
Burgundy Parsley Ham, Mustard Cream, Morvan Ham, Epoisses Cheese, Gingerbread and Blackcurrant	
<b>Spain</b>	17.50
Spanish Ham, Beef Cecina, Manchengo Cheese, Pequillo Peppers, Tomato Bread	
<b>La Boite de Sardinas</b>	10.00
Sardinas « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Cream, Butter	
<b>Doctor Terrine</b>	Small 9.00      Large 15.00
Daily Terrine with Toast, Mustard and Gherkins.	
<b>Country Platter: Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed</b>	Small 11.00      Large 17.50