

Assiette de melon, jambon cru du Morvan 11.-€

Melon and cured ham from Morvan

Carpaccio de tomates du jardin, pesto et burrata 12.-€

Tomato carpaccio from the garden, pesto and burrata

Escargots de Bourgogne en coquille par 6 ou par 12 9.-€/18.-€

Burgundy snails in thier shells (6 or 12)

Crème glacée de courgettes du jardin, 14.-€

tartine de fromage rôtie au miel du Richebourg

Courgette ice cream from the garden,

toast with honey by the Richebourg

Ardoise de charcuterie de Bourgogne et Franche-Comté 16.-€

Tasting of regional cooked meats

Duo de saumon fumé confit par nos soins, mesclun 18.-€

Duo of smoked salmon confit by the Chef, mixed salad leaves

Faisselle de fromage blanc salé ou sucré 10.-€

Drained soft fresh cheeses

Assiette de 4 fromages 12.-€

Selection of 4 cheesee

Pot de glace artisanal de Gérard Cabiron (MOF) 130 ml 6.-€

Sorbets :

Fraise, mangue, fruits rouges

Crèmes glacées :

Caramel Morceaux de brownie maison

Noix de coco de Philippines, copeaux de chocolat noir, coulis cacao

Vanille de Madagascar, noix de pécan caramélisées, coulis caramel

Artisanal ice cream from Gérard Cabiron (130 ml)

Sorbet :

Strawberry, mango, red fruits

Ice cream :

Caramel and Pieces of homemade brownie

Philippines coconut, chocolate chips, cocoa sauce

Madagascan vanilla, caramelized pecan nuts, caramel sauce

Salade de fruits frais 8.-€

Fresh fruit salad

Nougat glacé et coulis de fruits frais 12.-€

Iced nougat with a fruit sauce

Tarte du moment et son sorbet 12.-€

Home made tart and sorbet

Service 7/7 de 11h à 22h
Everyday from 11.00 am to 22.00 pm

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tarifs en Euros T.T.C et service compris
Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles
All our meat is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances