



La formule « déjeuner »

20 €

Composée d'un plat à choisir dans le menu épicurien, d'un dessert et d'un café
Servie du lundi au vendredi uniquement au service du déjeuner et sauf jours fériés
(aucun changement n'est possible pour cette formule)

Menu Epicurien

34 € Fromage ou dessert

37 € Fromage et dessert

Mise en bouche

Velouté glacé d'asperges, salpicon de crevettes roses marinées aux baies roses

Ou

Rillettes de sandre à l'huile de homard, crème légère à la sauge et œufs de saumon sauvage d'Alaska

Ou

Le foie gras de canard « mi-cuit » au naturel et gelée de cassis de Bourgogne, pain grillé (sup 3,50 €)

Dos de cabillaud, agrumes, combavas et herbes fraîches

Ou

Le bœuf charolais, purée de carotte au curry, meurette, bœuf séché et chips de vitelottes

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier » MOF 2011

Ou

Faisselle de fromage frais à la crème d'Isigny

Le choix dans la carte des gourmandises

Menu enfant à 15 €

Une entrée, un plat, un dessert, à choisir avec une personne du service



Le pain est réalisé chaque jour par nos soins



Menu Gourmandise

42 €

Mise en bouche

Le foie gras de canard « mi-cuit » au naturel et gelée de cassis de Bourgogne, pain grillé

Ou

Le ½ homard poché, bisque réduite de carcasses et petits légumes (sup 7 €)

Ou

Mille feuilles revisité : fromage frais aux herbes et saumon fumé au bois de hêtre

Cœur de ris de veau rôti, oignons glacés, légumes de printemps et tuile croustillante au sésame

Ou

Filet de bar, moelleux de confit d'échalotes, écume de pommes de terre parfumé à l'arachide grillé

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier » MOF 2011

Ou

Faisselle de fromage frais à la crème d'Isigny

Le choix dans la carte des gourmandises

Les Menus Carte Blanche

Jusqu'à 13h00 et 21h00

3 plats, fromage et dessert 50 €

4 plats, fromage et dessert 65 €

Ces menus, servis pour l'ensemble de la table en petites portions, vous proposent de découvrir la cuisine de Philippe Queneau à travers des plats de saison et d'inspiration du moment

Petit extrait de la carte des vins :

<i>Viré Clessé 2013</i>	<i>Thevenet</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Montagny 1^{er} Cru « Montcuchot » 2013</i>	<i>La Buxynoise</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Macon Village Bio</i>	<i>La Buxynoise</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Givry 1^{er} Cru « Clos Jus » 2013</i>	<i>La Buxynoise</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Chorey les Beaune 2012</i>	<i>Joseph Drouhin</i>	<i>39,00 €</i>