

## MENU DEJEUNER

DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI, NOTRE MAITRE D'HÔTEL VOUS PROPOSE ORALEMENT LES PLATS ET SUGGESTIONS EN FONCTION DU MARCHÉ

2 Plats - 19 € / 3 Plats - 24 €

## A PARTAGER

### LA FONDUE BEAUNOISE

À 2 OU À PLUSIEURS

24,90€ / PERS.

NOTRE VERSION DE LA FONDUE VIGNERONNE DONT LA RECETTE EST SECRÈTE, SE COMPOSE PRINCIPALEMENT DE BOUILLON DE BOEUF, DE VIN ET D'ÉPICES.

SERVIE AVEC 2 SORTES DE VIANDES  
100 GR DE BOEUF EN CUBE & 100 GR DE VEAU EN TRANCHES

PLUSIEURS SAUCES ACCOMPAGNENT LA FONDUE

BÉARNAISE À FROID  
CONDIMENT TRUFFÉ  
PURÉE DE CORNICHON  
MOUTARDE FALLOT EN GRAINS

ACCOMPAGNÉE D'UN GRATIN DAUPHINOIS  
& LÉGUMES DES JARDINS D'IRÈNE

EN 2<sup>e</sup> SERVICE, POUR LES PLUS GOURMANDS, NOUS VOUS SERVIRONS  
UN GRATINÉ À L'ÉPOISSES AVEC LE BOUILLON - À TESTER !

## ORIGAMI

NOS ENFANTS DE LA BOURGOGNE (-12 ANS)...ET D'AILLEURS! 14 € - 1 BOISSON COMPRISE

NOTRE CHEF S'ADAPTE AUX PAPILLES DE NOS JEUNES ENFANTS  
ET LEURS PROPOSE UNE SELECTION DE PLATS EN FONCTION DE LEURS ENVIES

Chef de cuisine / Raphaël Badie Virost

