

Les Fromages

Fromage blanc au choix	5€
Coulis de fruits rouges, à la crème fraîche ou aux herbes	
♥ La planche de fromages de Bourgogne	8€

Les Desserts

NOTRE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de 3 desserts ci-dessous au choix : **9,90€**

♥ **Le Darcy** (Notre spécialité Maison) : macaron amande, crème légère praliné

Tarte aux fruits de saison

Mousse au chocolat 100% Caraïbes, à la cuillère

Crème caramel aux oeufs frais et lait entier, à la cuillère

Soupe de fruits de saison

♥ **Pudding « Maison » aux fruits confits**

Île flottante, crème à la vanille Bourbon

Baba au Rhum, chantilly à la cuillère

Dessert seul : **6,90€**

♥ Omelette norvégienne glace vanille, flambée au Grand Marnier.....	8€
Soupe crémeuse au chocolat 100% pur Caraïbes , meringue glacée irish coffee.....	8€
Café Gourmand (4 mignardises).....	7€
Thé, Cappuccino Gourmand (4 mignardises).....	8€
Sorbets x3.....	6,90€
Fraise, cassis, poire, citron, mangue, framboise (supplément alcool 2,50€)	
Glaces x3.....	6,90€
Vanille, café, chocolat, irish coffee (supplément alcool 2,50€)	

PRIX NETS - Taxes et service compris. Nos produits étant frais, ils sont disponibles en fonction du marché et arrivages.

L'ardoise du marché

(Servie uniquement le midi)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

17€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

20€

Pour toutes informations sur les allergènes, merci
de vous adresser à notre personnel de service

♥ Nouveau / Coup de coeur



ORIGINE DE NOS PRODUITS

Retrouvez le goût du vrai et du fait-maison dans votre assiette !

Dans un souci constant de qualité, nous vous proposons au jour le jour des produits **locaux et artisanaux de saison**.

Nous sommes livrés quotidiennement par nos fournisseurs, dont vous trouverez les principaux ci-après :

Oeufs :

Ferme du Pontot - Gevrey-Chambertin

Poissonnerie :

Délices d'Ecosse - Excellence France
GAEC des Truites de l'Aube

Boulangerie :

Les p'tits pains de Louis - Daix

Viandes :

Boeuf Charolais de Bourgogne • Race Black Angus d'Irlande • Porc de chez Denis Charles 21 Thoirs • Volailles Label Rouge • Prince de Bourgogne
• Produits du Val d'Ajol

Fruits & Légumes :

La Borde Martenne - Losne
• Mutin primeurs - Gevrey-Chambertin

Fromages :

DELIN - Gilly-Lès-Citeaux
• Epoisses Berthaut • Chèvrerie d'Ahuy

Miel : Miel du Bourbonnais, M. Bordat

Cafés et Thés : FOLLINET

Les Entrées

NOTRE SPÉCIALITÉ

Les oeufs « Plein Air » en Meurette, de Tradition ou à l'Epoisses Berthaut (2 ps)	11€
Terrine de foie gras de canard des Landes , compote de figues et épices, pain grillé	15€
Oeufs « Plein Air » mayonnaise , comme autrefois, salade verte	6,50€
♥ Jeunes poireaux tièdes , vinaigrette aux herbes	7,50€
Croûte aux morilles , lentins de chêne et vin Jaune	12€
Truite de l'Aube, marinée façon hareng , pommes de terre aneth / moutarde en grains	11€
Terrine paysanne de foies de volaille , légumes en pickles	7,80€

POUR LA SAISON AUTOMNE/HIVER

♥ **Tourte campagnarde de volaille**

10€

A découvrir !

Champignons et foie gras de canard, compotée d'oignons du Val de Saône

SALADES POUR VOTRE REPAS

César	16,90€
Salade de saison, jambon de volaille façon pastrami, petits croûtons dorés, oeuf, coleslaw, bacon grillé, parmesan, vinaigrette Caesar	
♥ Le Jardin de Curé	17,90€
1/2 coeur de sucrine juste grillé à la plancha, vierge de légumes oubliés, Moelleux du Jura (250g) cuit au four, pommes de terre ratte, fines tranches de filet de cochon fumé de chez Daval	
De nos rivières	17,90€
Salade de saison, truite de rivière fumée et marinée maison, endives, champignons blancs, rémoulade chou-rave / pomme verte, pommes de terre ratte, vinaigrette à la moutarde Fallot	

Les Plats

VIANDES

- Entrecôte « Charolaise » XXL**, frites / salade ; sauce café de Paris, béarnaise, époisses, poivre ou sauce morilles (supplément 6€) **23€**
- Pièce du Boucher « Au jour le jour »**, frites / salade, sauce Café de Paris **15,80€**
- ♥ **Les 3 oeufs « Plein Air »** en Meurette de Tradition ou à l'Époisses Berthaut, frites **16€**
- Cocotte de paleron de veau et canard confit** comme un pot-au-feu **17,60€**
- ♥ **Pied de cochon désossé et pané**, cuit au sautoir, sauce gribiche **17€**
- Ris de veau grillés**, jus à la moutarde en grains, pleurotes persillées **22,90€**
- Rognon de veau cuit dans sa cocotte** à la dijonnaise et lard paysan **19€**
- ♥ **Filet de canette grillé à la plancha** au poivre de bourgeons de cassis **19€**
- Chou farci cochon / Poule faisane et foie gras de canard**, jus de cuisson **18€**
- Tartare de boeuf charolais assaisonné en cuisine**, classique ou Aller/Retour **16,90€**

POISSONS

- Quenelle de Brochet maison**, écrevisses, sauce Nantua, riz **17,50€**
- ♥ **Filet de truite de l'Aube**, condiment grenobloise, riz **17,50€**
- Poisson du jour selon arrivage**, légumes bouillon et ortie sauvage **19,60€**
- Fish & Chips de Cabillaud**, sauce tartare et ketchup maison **18,50€**

HAMBURGERS

- Boeuf charolais** **18€**
Sauce BBQ maison, cheddar rouge, bacon, oignons confits, frites / salade
- Poulet fermier** **18€**
Sauce façon Gaston Gérard, comté, oignons confits, frites / salade



(Supplément frites / légumes de saison / mousseline de pommes de terre / salade : 4€)