

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 au 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€**

♥ Meringue glacée aux fraises façon Melba , sirop de chocolat, sorbet fraises.....	8€
Café Gourmand (4 mignardises).....	7€
Thé, Cappuccino Gourmand (4 mignardises).....	8€
Sorbets x3.....	6,90€
Fraise, cassis, poire, citron, framboise (supplément alcool 3€)	
Glaces x3.....	6,90€
Vanille, café, chocolat, irish coffee (supplément alcool 3€)	

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
21€

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 mayonnaise , comme autrefois, salade verte.....	6,50€
♥ Jeunes poireaux tièdes , vinaigrette mimosa et cèpes.....	7,50€
Truite de l'Aube, marinée par nos soins , pommes ratte / vinaigrette gourmande.....	11€
Terrine paysanne de foies de volaille , légumes printaniers en pickles.....	7,80€

POUR LA SAISON ÉTÉ

♥ Tarte fine cuite minute aux champignons de Paris

Filet de maquereau en gremolata d'herbes fraîches

11€

A découvrir !

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€**

Salade de saison, chèvre frais au caramel de Porto, figues rôties, haricots verts, jambon cru, tomates cerises grillées, vinaigrette de noix

De nos rivières..... **17,90€**

Salade de saison, truite de rivière marinée maison, écrevisses, radis roses, champignons blancs, rémoulade chou-rave / pomme verte, tomates cerises grillées, vinaigrette à la moutarde Fallot

Les Plats

VIANDES

Entrecôte « Charolaise » XXL , frites / salade ; sauce café de Paris (ou béarnaise, époisses ou poivre) (sauce morilles supplément 6€).....	23€
Pièce du Boucher « Au jour le jour » , frites / salade, sauce Café de Paris.....	16€
♥ Les 3 oeufs en Meurette de Tradition ou à l'Epoisses Berthaut, frites.....	16€
Carpaccio de boeuf XXL , copeaux de parmesan, salade, frites servies à part.....	16,80€
♥ Pied de cochon désossé et pané , cuit au sautoir, sauce gribiche.....	17€
Ris de veau grillés , jus à la moutarde en grains, pleurotes persillées.....	24€
Rognon de veau dans sa cocotte à la dijonnaise et lard paysan.....	19€
♥ Filet de canette grillé à la plancha jus au miel et épices.....	19€
Fricassée de poulet fermier , vinaigre de jus de framboise.....	16€
Tartare de boeuf charolais assaisonné en cuisine , classique ou Aller/Retour.....	17€

POISSONS

Quenelle de Brochet maison , écrevisses, sauce Nantua, riz.....	17,50€
♥ Filet de truite de l'Aube , vierge de tomates/citron confit, herbes fraîches.....	17,50€
Dos de maigre vapeur , légumes d'été, jus de poisson de roche safrané.....	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€)