

## Les entrées

Maquereau 19 €

En pressé de chèvre frais et tapenade d'olive noir à l'huile de sauge

Langoustine 24 €

Rôtie et déclinaison de courgette du « Jardin Bioriginal » au vinaigre de Calamansi

Suggestion 20 €

Proposée en fonction du marché

## Les poissons

Saumon 31 €

Dos cuit à l'unilatéral, aubergine et jus brun à la coriandre

Maigre de ligne 41 €

En tronçon épais, sauce vierge aux pignons de pin

## Les viandes

Epaule d'agneau 30 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, crémolata de mogette au citron confit et fenouil

Boeuf Charolais 42 €

Filet poêlé, pomme de terre confite et légumes de Jérôme

**Prix TTC, service compris**

## Les fromages

Le plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 11 €

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 9 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 7 €

## Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Citron 13 €

En tarte déstructurée, fruits rouge et sorbet framboise-estragon

Chocolat 13 €

Noir grand cru Valrhona Guanaja et fruits de saison

Idée sucrée du moment 12 €

Déssert proposé par le chef en fonction du marché

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,

De préférence en circuit cours

Transformés par le chef et ses collaborateurs

Avec les conditions strictes d'hygiène

## Menu Plaisir 59 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Langoustine rôtie et déclinaison de courgette du « Jardin Bioriginal » au vinaigre de Calamansi



Maigre de ligne, en tronçon épais, sauce vierge aux pignons de pin



Filet de bœuf Charolais poêlé, pomme de terre confite et légumes de Jérôme



Plateau de fromages affinés



Prélude sucré



Crèmeux chocolat noir grand cru Valrhona Guanaja et fruits de saison

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

## Menu « L'entre deux » 47 €

Amuse-bouche



Suggestion, proposée en fonction du marché



Dos de saumon cuit à l'unilatéral, aubergine et jus brun à la coriandre



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Citron en tarte déstructurée, fruits rouges et sorbet framboise-estragon

*(Sans le fromage 41 €)*

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

**Prix TTC, service compris**

## Menu « l'Incontournable » 39 €

Amuse-bouche



Pressé de maquereau et fromage de chèvre frais, tapenade d'olive noire à l'huile de sauge



Epaule d'agneau confite sept heures, crémolata de mojette au citron confit et fenouil



Plateau de fromages affinés

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Idée sucrée du moment

*(Sans le fromage 33 €)*

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

## Menu du marché 24 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés.

*(Avec fromage 30€)*

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

## Menu « laissez-vous tenter » 75 €

Menu en huit services, élaboré en fonction de la

L'inspiration du chef

*(Proposé pour l'ensemble de la table)*

**Prix TTC, service compris**

Un règlement Européen  
Relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est désormais obligatoire

La liste des allergènes étant assez importante  
Nous ne les citerons pas tous à chaque plat sur la carte.

Sachez que Nathalie est à votre écoute si vous avez un problème d'allergie

Et elle fera le nécessaire auprès de la cuisine

N'hésitez donc pas à lui en parler.

Voici la liste des allergènes que vous pouvez trouver dans nos plats et vins :

Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides,  
Soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde,  
Graines de sésame, sulfites, anhydride sulfureux, mollusques

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter, à commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux

\_ Terrine de foie gras de canard cuite au naturel

14.00 € les 100 gr

\_ Lobe de foie gras cru extra 62 €/ kg

\_ Poisson du moment, pommes fondantes 15 €/ port

\_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos  
et atichauts 14 €/ port

\_ Financier et accompagnement

3.00 €/ port

Toute autre demande est à voir avec le chef directement qui se fera un plaisir de répondre  
à vos attentes dans la mesure du possible.

**Prix TTC, service compris**

# Le Mâconnais

## Château De Messey

75cl Bt

2017	Mâcon Cruzille	30 €
2017	Mâcon Chardonnay	31 €
2017	Mâcon Cruzille	38 €
2018	Mâcon Cruzille	42 €



## Domaine de Thalie

Bray

2016	Mâcon Bray (rouge)	36 €
2016	Bourgogne Pinot noir	40 €
2017	Mâcon Bray (blanc)	36 €

## Raphaël Sallet

Uchizy

2018	Mâcon Uchizy (blanc)	31 €
2017	Mâcon Chardonnay (blanc)	31 €
2016	Mâcon Uchizy (blanc)	33 €

## Domaine de l'Echelette

Chapelle sous Brançon

2018	Mâcon Cruzille (blanc)	28 €
	Crémant de Bourgogne	29 €



## Domaine de la Verpaille

Viré

2017	Viré Clessé	38 €
2015/17	Viré Clessé	44 €

## Domaine René Michel

Clessé

2017	Viré Clessé	42 €
2016	Viré Clessé	47 €
2018	Mâcon village	33 €

## Domaine J.P Michel

Clessé

2015	Mâcon village	36 €
2016	Viré Clessé	43 €



## Domaine Boisseau.s

Bray

	Macon village	
	Macon rouge	
	Macon rouge	41 €
2016	Bourgogne Pinot noir	

## Domaine J.Lafarge

Lugny

2017	Mâcon Lugny	33 €
2017	Mâcon Lugny	29 €
2018	Mâcon Rosé	29 €

	<b>Nicolas Maillet</b>	75cl Bt
2017	Mâcon Verzé	53 €
2016	Mâcon Verzé	36 €
2016	Bourgogne Pinot noir	40 €

	<b>Domaine Guillot Broux</b>	Cruzille
2018	Mâcon Cruzille (blanc)	43 €
2016	Mâcon Cruzille (blanc)	54 €
2018	Mâcon Cruzille (rouge)	44 €

	<b>Domaine Lafarge</b>	Bray
2014	Mâcon Bray (rouge) Bourgogne Pinot noir	36 €
2014	Mâcon Bray (blanc)	32 €

	<b>Domaine Chervin</b>	Burgy
2016	Mâcon Burgy (rouge)	

	<b>Cave du père Tienne</b>	Sologny
2016	Mâcon Milly Lamartine	41 €

	<b>Château de Beauregard</b>	Fuissé
2015	Pouilly Fuissé	64 €
2015	St Véran	46 €

	<b>Domaine Collovray-Terrier</b>	Davayé
2015	Pouilly Fuissé	54 €
2017	St Véran	42 €
2013	Mâcon Chardonnay	47 €

	<b>Domaine Thevenet</b>	Clessé
2013	Viré Clessé	42 €

## Vins au verre ( 12 CL )

2018	Mâcon village	5,9 €
2017	Mâcon Chardonnay	5,5 €
2016	Chablis	6,7 €
2017	Côtes de Beaune village	6,9 €
2017	Mâcon Milly Lamartine	5,7 €
2018	Vin de pays de Syrah	5,5 €
	Crémant de Bourgogne	7,5 €
	Champagne	10 €



**Forfait Oeno Moment** 8 €

# VINS BLANCS

## Val de Loire et Sancerrois

		75cl Bt
2017	Saumur 🍷	45 €
	Anjou	
2012	Montlouis	39 €
	Vouvray	
	Valençay	
2017	Menetou Salon	34 €
2011	Pouilly fumé	89 €
2013	Pouilly fumé	160 €

## Bourgogne

2015/17	Bouzeron Aligoté	39 €
2015	Chablis 🍷	50 €
2015/17	Chablis 1er Cru	61 €
2011	Corton Charlemagne Grand cru	198 €
2017	Pernand Vergelesse	61 €
2011	Beaune Champs Pimont 1er cru	83 €
2017	Puligny Montrachet	114 €
2011/17	Chassagne Montrachet 1er	135 €
2017	Auxey Duresses	52 €
2017	Meursault	72 €
2015	Meursault	92 €
2013	Santenay	55 €
	Mercurey	
2016	Saint Aubin 1er Cru	80 €
	St Romain	
2016	Montagny 1er Cru	49 €
2017	Rully 1er Cru	52 €
2016	Pouilly Loché	46 €

## Jura

2008	Les Sarres Savagnin	47 €
------	---------------------	------

## Vallée du Rhone

2017	Crozes Hermitage 🍷	37 €
2017	Condrieu	74 €
	IGP Vaucluse	

## Languedoc-Roussillon

2016	Costière de Nimes	41 €
2016	Côtes du Roussillon	38 €

## Sud Ouest

2010	Pacherenc sec	28 €
------	---------------	------

# VINS ROUGES

	<b>Bourgogne</b>	75cl Bt
2014	Marsannay	53 €
2013/14	Fixin	62 €
2014	Morey St Denis 🍷	101 €
2016	Chambolle Musigny 🍷	127 €
2008	Clos Vougeot	165 €
2016	Vosne Romanée	106 €
2010	Echezeaux	175 €
	Nuit St Georges 1er cru	
2013/14	Côte de nuits	54 €
2016/17	Auxey duresses	46 €
2017	Maranges 1er Cru	40 €
2012	Beaune Champs Pimont 1er cru	
2016	Pommard	69 €
2016	Volnay	85 €
2016	Monthélie	50 €
2016	Bourgogne rouge	43 €
	Savigny les Beaune 1er cru	
2016/17	Santenay	45 €
	Mercurey	
2017	Mercurey 1er cru	54 €
2017	Rully 🍷	59 €
2016	Givry 1er cru	48 €
2017	Givry 1er cru	53 €
	<b>Beaujolais</b>	
	Côte de Brouilly	
2015	St Amour	45 €
2014	Fleurie	67 €
2012	Moulin à vent	51 €
	<b>Vallée du Rhone</b>	
2015	Côte Rôtie	90 €
2017	St Joseph	49 €
2016	Cornas	78 €
2013	Gigondas	59 €
2010/17	Cairanne 🍷	37 €
2017	Crozes Hermitage 🍷	37 €
2012	Château neuf du Pape	72 €
2016/18	IGP collines Rhodaniènes	34 €
	<b>Paca</b>	
2015	Ventoux	33 €
2013	Palette	54 €

Prix TTC, service compris

## Languedoc-Roussillon

75cl Bt

2010	Faugères	61 €
2015/16	St Chinian 	36 €
2017	Coteaux du Languedoc	32 €
2015	Costière de Nimes	41 €
2016/17	Côtes du Roussillon	38 €

## Val de Loire

2017	Saumur 	42 €
2017	Menetou Salon	36 €

## Sud Ouest

2014/16	Côtes du Marmandais	35 €
2015	Cahors	29 €

## Rosés

2017	Côtes de Provence Macon Cruzille	48 €
2018	Macon	29 €

## Magnums

2016	Montagny Mercurey 1er cru	92 €
2017	Mercurey 1er cru Givry	106 €
2017	Auxey Duresses 1er cru	120 €



Tous les domaines avec cette mention  
Sont en Agriculture Biologique

**Sauf mention contraire**

# Champagnes

75cl Bt

	Champagne	82 €
	Magnum Champagne	151 €
	Champagne	78 €
	Champagne Rosé	103 €
	1/2 Bt Champagne Rosé	45 €
	Champagne brut souverain	85 €
	Champagne blanc de blanc	
2011	Champagne blanc de blanc	80 €

# Crémants

	Crémant de Bourgogne	29 €
2016	Crémant de Bourgogne	37 €
	Crémant de Bourgogne	34 €
	Crémant de Bourgogne (rosé)	39 €
	Crémant de Bourgogne	42 €

# Vins de dessert

2007	Alsace grand cru Pinot gris	31 €
2007	Alsace grand cru Riesling	30 €
	Alsace Gd cru	
2011	Gewurztraminer	40 €
2010	Muscat de Rivesaltes	34 €
2016/17	Muscat de Rivesaltes 50cl	32 €
	Caresse d'automne 50 cl	55 €
2007	Alsace Pinot gris 50cl	58 €
2011	Viré Clessé Melle 50cl	42 €
2009	Montagny	58 €
2012	Jurançon Moelleux 50cl	98 €