



# Menu carte du 20

32€

*une entrée, un plat et un dessert au choix*

## ENTREES

|   |     |
|---|-----|
| Tartare de saumon à l'ananas et pomme granny<br><i>Salmon tartar with pineapple and granny apple</i>                      | 12€ |
| Profiteroles d'escargots de Bourgogne<br><i>Snailmeat profiteroles</i>  | 14€ |
| Velouté de choux fleur et magret de canard fumé par nos soins<br><i>Coliflower soup and homemade smoked filet of duck</i> | 11€ |
| Pâté en croûte du Domaine<br><i>Homemade meat pie</i>   | 11€ |
| Entrée du jour<br><i>Starter of the day</i>   | 11€ |

## VIANDES ET POISSONS

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles<br><i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i>  | 23€<br><i>(supplément menu 5€)</i> |
| Filet de daurade royale, tombée de chou et vierge au chorizo<br><i>Seabream filet, cabbage, vierge sauce and chorizo</i>                                      | 18€                                |
| Côte de porcelet, carotte au four et citron confit<br><i>Piglets ribs with baked carrots and candied lemon</i>  | 17€                                |
| Aumônière de gambas au poireaux, beurre blanc à l'arenkha<br><i>King prawns and leeks on aumônière mind, beurre blanc with arenkha</i>                        | 15€                                |
| Plat du jour / <i>dish of the day</i>   | 14€                                |
| Supplément garniture<br>(gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles)<br><i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i> | 3€                                 |

## FROMAGES ET DESSERTS

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Planche de fromages/ <i>Cheese board</i>   | 7€                                 |
| Planche de fromages en accord « les 3 alcools de Benoît »<br><i>Cheese board with 3 alcohols</i> | 14€<br><i>(supplément menu 7€)</i> |
| Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastryshop « La Ruche »</i>                         | 6€                                 |
| Crumble aux pommes / <i>Apple crumble</i>  | 8€                                 |
| Crème brûlée à la vanille/ <i>Vanilla crème brûlée</i>   | 6€                                 |

## LE MENU DU 22€

*Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Un encas, un plat du jour *Small starter, dish of day,*  
Un café accompagné *coffee with dessert selection*  
ou un dessert de la ruche *or dessert from our pastry*