

# **BISTROT DE LA CUEILLETTE**

## **Menus**

Entrée, Plat & Dessert 39 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 29€

Gougères *au fromage de Cîteaux*



## **ENTREES**

Escargots de Bourgogne  
*Persil, Noisettes, Croutons*

**Ou**

Velouté de topinambour et lard fumé, serpentín à l'ail des ours

**Ou**

Salade du Bistrot

(œuf mimosa, croutons, chorizo ibérique, pomme de terre à la Japonaise, herbes et fleurs du jardin, vinaigrette à la moutarde)

**Ou**

Caillette bourguignonne

Céréales, cornichons, salade, vinaigrette moutarde au miel

## **PLATS**

Filet de Bar BIO poêlé, sauce safran

**Ou**

Carré d'agneau rôti au serpolet, ail en chemise, jus navarin

**Ou**

Paleron de bœuf Charolais braisée sauce bourguignonne, champignons de Paris et petits oignons

**Ou**

Quenelle de St Jacques, sauce crustacée

## **Garniture à la demande**

Frites Maison, Légumes de Saison à la vapeur, Mousseline de Pomme de terre

## **FROMAGE**

Sélection de Fromages de la Région

Supplément de 10 €

## **DESSERTS**

Tarte au citron meringuée, coulis d'agrumes

**Ou**

Crème Brulée aux épices de pain d'épices

**Ou**

Ile flottante parfumée à la fève de tonka, crème anglaise au chocolat, feuilles et fleurs de lierre terrestre

*Tous nos produits sont faits maison, issus du marché du jour, ou cueillis du matin.  
Aussi, certains peuvent être en rupture mais nous aurons toujours une alternative à vous suggérer.  
Nous nous excusons par avance si cela se produit et vous remercions de votre compréhension.  
Prix toutes taxes et service compris.*

# **BISTROT**

## **Menus**

**Starter, Main Course & Dessert €39**

**Starter & Main course or Main course & Dessert €29**

Gougères with Cîteaux cheese



## **Starters**

Burgundy snails

Parsley, Hazelnuts, Croutons

**Or**

Jerusalem artichoke and smoked bacon soup, wild garlic coil

**Or**

Bistro salad

(mimosa egg, croutons, Iberian chorizo, Japanese potato, herbs and flowers from the garden, mustard vinaigrette)

**Or**

Burgundian abomasum

Cereals, pickles, salad, honey mustard vinaigrette

## **MAIN COURSES**

Pan-fried organic sea bass fillet, saffron sauce

**Or**

Rack of lamb roasted with wild thyme, garlic, navarin juice

**Or**

Braised Charolais beef chuck with Burgundian sauce, button mushrooms and small onions

**Or**

Quenelle of scallops, shellfish sauce

## **Topping on demand**

Homemade Fries, Steamed Seasonal Vegetables, Potato Mousseline

## **CHEESE**

Selection of Regional Cheeses

**Supplement of 10 €**

## **DESSERTS**

Lemon meringue tart, citrus coulis

**Or**

Crème Brulée with Gingerbread Spices

**Or**

Floating island scented with tonka bean, chocolate custard, ground ivy leaves and flowers,

*Tous nos produits sont faits maison, issus du marché du jour, ou cueillis du matin.  
Aussi, certains peuvent être en rupture mais nous aurons toujours une alternative à vous suggérer.  
Nous nous excusons par avance si cela se produit et vous remercions de votre compréhension.  
Prix toutes taxes et service compris.*