

Le Potager

Menu « Entrée, plat & Dessert » – 39€ (hors supplément)

Les Entrées – 13€

Pommes dauphines d'Escargots, crème à l'Époisses

*Latte de Potimarron épicié (vanille cannelle, badiane) et
Moules de Bouchot du Mt Saint-Michel*

*Bagel de Truite Gravlax du Jura, moutarde suédoise et condiments aigres-
doux*

(Supplément de 3€)

Les Plats – 21€

*Filet de cochon entrelardé IGP francomtois, pommes boulangères, jus de
viande aux mouts de raisin*

*Compressé de joue de bœuf façon bourguignonne et pâtes de la ferme
Nominettes*

Pêche du Jour, Crémeux céleri, champignons de paris, jus à la moutarde

Les Desserts – 10€

Desserts au choix parmi nos 3 suggestions du jour

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) – 20€

*Nuggets poulet et Potatoes OU Poisson et Légumes
Fondant au Chocolat OU Pot de Glace BIO*

Le Potager

Menu « Starter, Main & Dessert » – 39€ (without extras)

Starters – 13€

Fried potato puff filled with Snails, Epoisses cheese sauce

*Red Kurri Squash soup with spices (Vanilla, Cinnamon, Star Anise) and
Bouchot Mussels from Mt. Saint-Michel*

*Bagel of Trout Gravlax, mustard sauce and sweet and sour condiments
(Extra 3€)*

Mains – 21€

*Fillet of interlaced pouch francomtois, bakery apples, meat juice with grape
mouts*

Compressed beef cheek Burgundy style and pasta from Nominettes farm

Fish of the day, creamy celery, champignons de Paris, mustard juice

Desserts – 10€

Choice between 3 daily propositions

Kids Menu (up to 12 year-old) – 20€

*Chicken Nuggets & Potatoes OR Fish & Vegetables
Chocolate Fondant OR Ice Cream Pot*



**BISTROT
LE POTAGER**

MEURSAULT

Menu



Ouvert du Mercredi midi jusqu'au Dimanche Midi
et le Mardi Soir
Open from Wednesday to Sunday for lunch and Tuesday for diner