

## Menu du Logis 22.00€

Gaspacho frais andalou, petite garniture ou  
Cassolette de 6 escargots de Bourgogne

\* \* \* \*

Fricassée de pintade fermière en cocotte, gratin dauphinois  
ou

Burger au parfait de bœuf charolais, comté, frites fraîches

\* \* \* \*

Faisselle fermière à la crème ou Assiette de fromages régionaux  
Carte de desserts maison ou Coupe de glaces et sorbets

\*\*\*\*\*

## Menu Grenouille 26.00€

Terrine maison du moment, condiments, mesclun ou  
Assiette de melon charentais, farandole de jambon cru

\* \* \* \*

Fricassée de grenouilles sauvages à la persillade, citron, gratin  
dauphinois

Servies sur réchaud,

\* \* \* \*

Faisselle fermière à la crème ou Assiette de fromages régionaux  
Carte de desserts maison ou Coupe de glaces et sorbets

## Menu du moment

(Voir ardoise)

3 entrées à choix, 3 plats à choix

Entrée, plat, fromage **ou** dessert maison, glace, sorbet 28.00€

Entrée, plat, fromage **et** dessert maison, glace, sorbet 33.00€

\*\*\*\*\*

Menu Enfant :

10.00€

Lasagne maison gratinée à la crème **ou** filet de poisson,  
garniture

\* \* \* \*

Faisselle fermière à la crème  
Assiette de fromages régionaux  
2 boules de glace et sorbet  
Dessert du jour

.Boissons non comprises

Service compris

Carte

Entrées

Salade végétarienne (crudités, œuf dur) mini 3.50€ maxi 8.00€

Terrine maison du moment, condiments 6.00€

Cassiolette 6 escargots de Bourgogne 6.00€ 12 pièces 10.00€

Œufs pochés meurette, façon grand-mère, croûtons 9.00€

Terrine de foie gras canard du moment, saladine 12.00€

Entrée menu du moment 7€50

# Plats végétarien, viande, poisson

Farandole de légumes frais, féculent (plat végétarien) 12.00€

Entrecôte de boeuf Charollais 300g, jus réduit, frites fraîches 22.00€

Parfait de bœuf Charollais, salade, frites fraîches 16.00€

Brochette de bœuf Charollais, salade, frites fraîches 16.00€

Lasagne pur boeuf charolais, gratinée à la crème 12.00€

Truite fario meunière aux amandes, citron, pommes vapeurs 16.00€

Filet de poisson du marché, petits légumes frais, pommes vapeurs 16.00€

Mousseline de poisson aux crevettes, beurre citronnée 14.00€

## Provenance de nos produits

Volaille : origine France    Bœuf charolais : origine France    Veau : origine France  
Porc : origine France    Légumes : Au verger maconnais.  
Faisselle fermière : Ferme Dumont (Cuinzier 42)    Ferme Guilloux (Curbigny 71)

## Nos Fromages et desserts

Assiette de fromages affinés de nos régions 6.50€

Faisselle fermière pure vache, crème ou coulis fruits rouge 5.50 €

Glaces Sorbets : (choix voir carte de glaces)

- 2 boules 5.00€ - 3 boules 6.90€

Supplément chantilly 1€

Coupe avec Liqueur (2 boules +2 cl alcool) : 6.50€

Citron vert – Vodka ou Limoncello ; Orange – Cointreau ; Poire – Poire williams ; Rhum Raisin – Rhum ambré ; Cassis – Marc de Bourgogne

Nos desserts maison : 6.50€

Ile flottante aux pralines, crème anglaise

Gâteau fondant 5.4.3.2.1 de mémé aux abricots, coulis, sorbet

Crème brûlée à la vanille Bourbon, petits fours

Moelleux fondant au chocolat, glace caramel

Salade de fruits frais de saison, sorbet

Parfait glacé aux fraises, coulis fruits rouges