

Mes Sélections du Terroir

"Menu sur le Pouce à 23.00€"

Confit de Potiron au Jambon du Morvan
Ou
Deux Véritables Œufs en Meurette Champignons et Lardons
Ou
Champignons Farcis aux Escargots de Bourgogne et Farce à Gratin

§

Quenelle de Carpe à la Bourguignonne, *Lentilles de Meung au Beurre et Persil*
Ou
Suprême de Volaille aux Fins Légumes
Pommes à la Crème et Velouté de Cèpes du Morvan
Ou
Croquettes de Pieds de Cochon en Salade et Pommes Charlotte

§

Faisselle de Fromage Frais au Nectar de Pissenlits Maison
Ou
Fin Vacherin Glacé aux Fraises
Ou
Crème Brûlée aux Fruits Rouges

Végétariens et enfants

Formule « Végétarien » avec Salade Mêlée aux Légumes, plus Assiette "Végétarienne" 20.50 €
Le Menu des Plus Petits avec Filet de Volaille ou Escalope de Truite et Frites ou Pâtes
et Glace au Choix (*Jusqu'à 12 ans*) 12.50 €

Les Salades Corbigeoises - Plat Unique

Version Campagne 15.80 €
(*Jambon du Morvan, Persillé Bourguignon Maison, Pommes Sautées, Œuf sur le plat, Salade*)

Version Bord de Mer 15.80 €
(*Saumon mariné au fenouil, Beignets de Crevettes, Pommes Sautées, Œuf sur le Plat, Salade*)

Menu de Pinot Noir à 44€

Moins un plat 40 €

Salade de Cuisse de Lapereau aux Champignons des Bois
Confit de Carotte et Vinaigrette au Tamaris

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard, Patate Douce au Miel
Citron et Coriandre



Ragout d'Escargots de Bourgogne et Pieds de Cochon
Beurre aux Herbes

Ou

Suprême de Dorade Rôti au Chorizo
Pomme Ecrasée à l'Huile d'Olive



Filet de Canard Rôti aux Epices
Jus aux Poires Confites

Ou

Gigue d'Agneau Rôtie
Jus au Thym



Faisselle au Nectar de Pissenlit

Ou

Plateau de Fromages Affinés



*Faites votre choix de desserts dans la Carte du Marché
Merci de faire votre Commande dès le Début du Repas*

***Menu Pinot Noir Complet
avec une Sélection de 4 vins différents
66 € par personne***