

L'Auberge des Crus

Entrées

Jambon Ibérique - 25€
Cecina - 19€

Terrine des copains - 12€
Jarret de Porc, foie gras

Pâté croûte - 14€
Foie gras, ris de veau, volaille

Escargots 6 - 11€
Escargots 12 - 19€
Escargots sauvages de Bourgogne en persillade

Velouté de Chou-Fleur - 9€
Saucisse de Morteau, Abondance

Soupe à l'oignon gratinée - 11€
Oignons de Roscoff, comté 24 mois

Cèleri rémoulade - 10€
Taillé en tagliatelles, livèche

Poireau vinaigrette - 12€
Condiment citronné

Plats

Cookpot de petit épeautre, légumes de saison - 19€

Onglet - 29€
Bœuf Angus, frites maison, Sauce échalote

Saucisse des copains - 28€
Purée pur beurre et jus de cochon

Coq au vin - 25€
Volaille fermière maison Faye

Croque Monsieur - 22€
Comté 24 mois, Jambon de Paris

Tourte - 33€
Effiloché de bœuf carottes, Jus réduit

Pavé de Saumon - 29€
Jus de cresson, Mousseline de patate douce

Navarin d'Agneau - 35€
Mini légumes de printemps

Ris de veau - 46€
Gratin Dauphinois, jus de veau

À Partager

Côte de bœuf – sur demande
Sauce béarnaise

Selection de fromages - 14€
Choix de fromages français 'Maison Chatin'

Desserts

Crème brûlée - 10€
Vanille de Madagascar

Mousse au chocolat - 9€
Guanaja 70% Valrhona

Riz au lait - 12€
Praliné

Tarte Tatin - 12€
Chantilly à la vanille