

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

Oeuf mollet, Asperges vertes - 15€
Mayonnaise ail des ours, Fèves

Cèleri rémoulade - 10€
Taillé en tagliatelles, livèche

Poireau vinaigrette - 12€
Condiment citronné

Plats

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

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

Volaille fermière aux morilles - 26€
Volaille maison Faye, Morilles fraîches

Asperges blanches laquées - 24€
Morilles et ail des ours

Tourte - 33€
Effiloché de boeuf carottes, Jus réduit

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

Agneau confit - 35€
Petits poids à la Française

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

À Partager

Côte de bœuf pour 2 - 95€
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