

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

Œufs meurette - 15€
Oeufs pochés, poitrine fumée, champignon de Paris

Jambon persillé en gelée - 13€
Jambon blanc de Paris maison

Cèleri rémoulade - 10€
taillé en tagliatelles, livèche

Poireau vinaigrette - 12€
Condiment citronné

Plats

Cookpot de petit épeautre, légumes de saison - 19€

Tartare - 28€
Onglet de Boeuf Angus au couteau, frites maison

Onglet - 29€
Bœuf Angus, frites maison, poivre ou béarnaise

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

Cordon bleu - 22€
Volaille panée au Comté 24 mois maison Chatin

Vol-au-vent - 34€
Blanquette de Veau

Pot au feu - 32€
en bille de chou et son consommé

Tourte - 33€
Bœuf à la Carotte, salade verte

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

À Partager

Côte de bœuf – sur demande
Sauce béarnaise ou poivre

Épaule de porcelet - sur demande
Sarriette, citron confit et jus de sucs

Selection de fromages - 14€
Choix de fromages français (selon l'arrivée)

Desserts

Crème brûlée - 10€
Vanille de Madagascar

Mousse au chocolat - 12€
Guanaja 70% Valrhona, fleur de sel

Riz au lait - 12€
Caramel au beurre salé et noisettes caramélisées

Tarte Tatin - 12€
Chantilly à la vanille