

① **La Salade « Rouge et Blanc »**, Bouquet d'Endive et Sucrine Mimosa,
Artichaut Poivrade et Vinaigrette celtique
Nature 13 €
avec du Chèvre du Fût d'Avenas 14 €

① **Lentilles vertes du Puy** et Avocat « façon Aigrette » 14 €

① **Velouté Dubarry** et petits croûtons 12 €
avec du Haddock 14 €

Les Œufs de la Ferme de Cyril Deglulaire « en Meurette Bourguignonne » 13 €

Pâté en croûte de la Basse-Cour marbré de Foie Gras, Gelée de Muscat 18 €

Multicolore de Betteraves autour de l'**Anguille fumée** 16 €

La douzaine d'Escargots de Bourgogne en caquelon « comme Autrefois » 16 €

Terrine de **Foie Gras des Landes**, Chutney de Mendiants 19 €

Tataki de **Thon Rouge Albacore** au Gel de Gingembre et Agrumes 18 €

Sympa à partager

Des **Gambas « Black Tiger »** en Tempura, sauce Tartare 26 €

Croque-Monsieur brioché du Rouge & Blanc
au Comté et Jambon à la Truffe Melanosporum 18 €

Des **Saint Jacques** rôties aux Salsifis et fleurs de Câpres
dans un Beurre noisette acidulé 30 €

Le **Cabillaud** avec des Légumes du Pot au Feu
et Aioli safrané 29 €

Quenelle de Brochet Sauce Homardine, Riz Basmati 27 €

La **Classique Sole** Meunière 42 €

Le **Ris de Veau** aux Morilles et Vin Jaune,
Légumes Racines et Eclats de Châtaignes 34 €

Travers de **Porc de Gascogne** caramélisé aux Epices
et Mousseline de Patate Douces 26 €

Burger « Le Gourmand » au Bœuf de l'Aubrac (France) et au Comté, Pain Artisanal
servi avec des Frites Maison 21 €

Burger « Rossini » au Bœuf de l'Aubrac (France) et Foie gras ≈ 220 g 29 €

Côte de Bœuf maturée du Limousin (France) à partager ≈ 1,200kg
Sauce Béarnaise, des Frites Maison et un Bouquet de Mesclun 85 €

Le Filet de **Bœuf Charolais** (France), Beurre Vigneron
et une purée de Pomme de terre au Mascarpone 30 €

La **Volaille de Bresse** à la crème de la Mère Blanc, Polenta forestière 29 €
Supplément Morilles (+8€)

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

Velouté Dubarry et petits croûtons avec du Haddock

OU

Les Œufs de la Ferme de Cyril Degluire « en Meurette Bourguignonne »



Quenelle de Brochet Sauce Homardine, Riz Basmati

OU

Travers de Porc de Gascogne caramélisé aux Epices
et Mousseline de Patate Douce



Fromages OU le choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

Multicolore de Betteraves autour de l'Anguille fumée

OU

Tataki de Thon Rouge Albacore au Gel de Gingembre et Agrumes

OU

Pâté en croûte de la Basse-Cour marbré de Foie Gras, Gelée de Muscat



La ½ douzaine d'Escargots de Bourgogne en caquelon « comme Autrefois »

OU

Des Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare

OU

Les Œufs de la Ferme de Cyril Degluire « en Meurette Bourguignonne »



Le Cabillaud avec des Légumes du Pot au Feu
et Aioli safrané

OU

Le Filet de Bœuf Charolais (France), Beurre Vigneron
et une purée de Pommes de terre au Mascarpone

OU

Le Ris de Veau aux Morilles et Vin Jaune,
Légumes Racines et Eclats de Châtaignes

OU

La Volaille de Bresse à la crème de la Mère Blanc, Polenta forestière
Supplément Morilles (+8€)



Fromages et le choix des Desserts

47 €
2 plats

57 €
3 plats



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison »,
excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Hiver 2018

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 16 € ; Menu complet : Au déjeuner 23 € Au dîner 25 €

Pour Terminer

Fromage blanc en faisselle à la crème,
Nature ou avec une Giboulée de fruits rouges 6 €

Sélection de fromages affinés 6 €

La Cerveille des Canuts Lyonnais 6 €

**

Le Macaron au Chocolat « Intense » 11 €

Une Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

Le Colonel « GB » Sorbet Citron vert et Vodka 12 €

Crêpes Suzette aux zestes d'Agrumes 11 €

Caprice Exotique et Sorbet Maracuja 11 €

Tarte au Citron meringuée 10 €

L'éclair Paris-Maison Blanche au caramiel,
Beurre Salé sur un voile de Chocolat noir 10 €

L'Ananas rôti au Beurre d'Orange et flambé au
Rhum Ambré, Sorbet 4 Fleurs 11 €

Crème Caramel au lait entier et Œufs de ferme 8 €

Sorbets et Glaces du moment 8 €

Le Café/Thé Douceur Un café et des desserts en portion légère 12 €

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS DE QUALITÉ,

VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA TRANSPARENCE
DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Elle est élevée sur parcours herbeux Selon les usages locaux traditionnels.

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

L'établissement peut être privatisé dans sa totalité pour une occasion particulière (mariages, séminaires...)

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèques

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Quelques exemples de notre carte des Vins

CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut d'Azenay		75cl
CHAMPAGNE BRUT, Duval Leroy « Sélection Georges Blanc »		45
MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay	2016	98
BEAUJOLAIS Domaine des Nugues	2016	40
MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf	2011	28
SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE	2016	48
		22

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc
Chef de Cuisine Exécutif : Ludovic Hocdé

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Directeur : Gil DONATI