

NOS ENTREES

Cassolette de queues d'écrevisses au parfum de coriandre 17 €

Escargots de Bourgogne en petits pots, sa tomate et son beurre persillé 14€

Salade de haricots verts frais et foie gras de canard des Landes 27 €

Saumon label rouge mariné à l'aneth et crème de concombre 13€

Potage du jour 12€

NOS POISSONS

Mousseline de brochet et champignons, sauce homardine 18€

Cuisses de grenouilles en persillade, en deux services 25€

Filet de Saint-Pierre au bouillon d'herbes 24€

« Fenouil, carottes, fèves, chou nouveau »

Gratin de homard à la cancalaise 32€

Darne de cabillaud cuit à l'unilatéral, 21€

« citron confit, amande, tamarin, artichaut, gnocchi citron »

NOS VIANDES

Demi pigeon rôti et son foie gras de canard des Landes poêlé 27€

Carré d'agneau au thym, légumes à la provençale 24€

Mignon de veau poêlé à la bourgeoise 27€

Poulet fermier de Bourgogne façon coq au vin arrosé de « Chénas » 21€

Filet de bœuf Charollais au poivre ou nature,
pommes de terre braisées au romarin 30€

* Toutes les viandes bovines et volailles sont d'origine française

FROMAGE

Fromage blanc à la crème 5€

Plateau de fromages 8€

NOS DESSERTS 10 €

Soufflé glacé au Grand Marnier

Nage de fruits rouge à la menthe et son sorbet

Fondant au chocolat Valrhona, sauce au whisky

Le Cécilien gâteau pistache chocolat

Assiette de sorbets et glaces

Toutes nos prestations sont exprimées service inclus et T.T.C.

Menu Saveurs et Traditions 35€

Amuse-Bouche

✎ ✎

Escargots de Bourgogne en petits pots, sa tomate et son beurre persillé

ou

Saumon label rouge mariné à l'aneth et crème de concombre

✎ ✎

Mousseline de brochet et champignons, sauce homardine

ou

Poulet fermier de Bourgogne façon coq au vin arrosé de « Chénas »

✎ ✎

Demi Saint Marcellin

✎ ✎

Dessert

Menu Gourmand 55€

Amuse-Bouche

✎ ✎

Cassolette de queues d'ecrevisses au parfum de coriandre

ou

Cuisses de grenouilles meunières en persillade

ou

Salade de haricots verts frais et foie gras de canard des Landes

✎ ✎

Filet de Saint-Pierre au bouillon d'herbes

« Fenouil, carottes, fèves, chou nouveau »

ou

Demi pigeon rôti et son foie gras de canard des Landes poêlé

ou

Filet de bœuf Charollais au poivre ou nature, pommes de terre braisées au romarin

✎ ✎

Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème

✎ ✎

Dessert

☆☆☆ Les
Maritonnnes

Menu Dégustation 70€

Amuse-Bouche

☞ ☞

Salade de haricots verts frais et foie gras de canard des Landes

☞ ☞

Gratin de homard à la cancalaise

☞ ☞

Filet de Saint-Pierre au bouillon d'herbes
« Fenouil, carottes, fèves, chou nouveau »

☞ ☞

Mignon de veau poêlé à la bourgeoise

☞ ☞

Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème

☞ ☞

Dessert

Menu des Gônes

(Enfant de moins de 10 ans)

Entrée, plat, dessert 20€

Plat, dessert 15€

Escargots de Bourgogne en petits pots, sa tomate et son beurre persillé

ou

Potage du jour

☞ ☞

Petit filet de bœuf Charolais

ou

Darne de cabillaud cuit à l'unilatéral,
« citron confit, amande, tamarin, artichaut, gnocchi citron »

☞ ☞

Glace deux Parfums