

MENU PODIUM PAR GLENN VIEL

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT
-Café inclu-

ENTRÉES

LE VELOUTE DE POTIMARRON
LE POIREAU VINAIGRETTE
LE DEMI-CROQUE

PLATS

LE CROQUE DINDE
LA SAUCISSE
LE DOS DE CABILLAUD
+ Garniture au choix

DESSERTS

L'ÎLE FLOTTANTE
LA BRIOCHE PERDUE

25€

LES ENTRÉES

LE HARENG ET LA CHARLOTTE 14

Bisot de hareng fumé, sur des pommes de terre Charlotte cuites en robe des champs, fromage blanc vinaigré et condiment d'herbes fraîches, julienne de pomme de terre frite.

Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022.

VELOUTÉ DE POTIMARRON 14

Siphon de châtaigne, oignons frits, lard, croûtons de pain.
Conseil du sommelier : AOC Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis 2023.

LE POIREAU VINAIGRETTE 13

Poireaux confits, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, câpres et brunoise d'œuf cuit.

Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022.

LA MOULE DE CHEZ MONSIEUR MORISSEAU 16

Comme une marinière à manger du bout des doigts, avec petites frites pour saucer.

Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

LE DEMI-CROQUE 13

Jambon de dinde fumé, oignons caramélisés, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.

Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022;

FOIE GRAS MAISON, PAIN TOASTÉ 22 (+5 EN MENU)

Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022

LES PLATS

LE TARTARE AU COUTEAU 26

Tartare taillé au couteau, assaisonné de câpres, cornichons, échalotes, persil plat, moutarde, ketchup, tabasco et sauce Worcestershire.

Conseil du sommelier : AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020.

LA SAUCISSE 24

Saucisse rôtie, nappée de jus de viande et échalotes confites.

Conseil du sommelier : AOC Morgon, Château de Corcelles, 2022.

NOIX DE SAINT JACQUES AU BEURRE BLANC 29

Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022

LA BAVETTE 28

Bavette rôtie, échalotes confites.

Conseil du sommelier : AOC Côte du Rhône, Xavier Vignon 2020.

LA SALADE CESAR 22

Blancs de volaille cuits basse température, lardons, anchois, parmesan, croutons, lard, ail et sauce César.

Conseil du sommelier : AOC Côte de Provence, Domaine de La Croix, irrésistible, 2022.

LE CROQUE DINDE 23

Jambon de dinde fumé caramélisé, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.

Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

LA VOLAILLE 28

Suprêmes cuits sur le coffre, sauce aux champignons.

Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

GARNITURE AU CHOIX

Une garniture au choix par plat : Frites allumettes, Purée de pommes de terre, Poêlée de champignons en persillade, Mesclun et vinaigrette, Riz au beurre, Tombée d'épinard

Garniture supplémentaire 10

LES PLATS SIGNATURES

CÔTE DE BOEUF - 1.2Kg

(À partager pour 2 personnes) 120€

Côte de boeuf anglaise fourrée au lard servie sur des pommes de terre grenailles confites au four

2 garnitures supplémentaires au choix

Conseil du sommelier : AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020

L'ÉPAULE D'AGNEAU

(À partager pour 2 personnes) 100€

Épaule d'agneau de lait confite 10 heures, jus de cuisson réduit, servie avec des carottes safranées.

Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

LES QUENELLES DE CABILLAUD ET LANGOUSTINES

(À partager pour 2 personnes) 80€

Les quenelles de cabillaud et langoustines, tombées de tétragones et sa bisque.

Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

PRIX NET. SERVICE COMPRIS.

PRIX NET. SERVICE COMPRIS.