



Foyeux Noël



Entrées

Bisque de crabe , aux croûtons et sa rouille	14 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne	25 €
Foie gras de canard entier mi-cuit avec ses toasts	25 €
Salade gourmande, haricots verts frais , magret de canard fumé et foie gras	32 €
Chèvre frais, au pesto et sa tapenade	11 €
Saumon fumé, crème à la ciboulette et ses toasts	25 €

Plats

Ravioles du dauphiné au Comté (label rouge), à la crème	28 €
Suprême de chapon farci au marrons, gratin dauphinois	37 €
Boudin blanc truffé , sauce au foie gras, purée de pommes de terre	28 €
Saint jacques fraîches françaises au beurre blanc et fondue de poireaux	42 €
Bœuf bourguignon , gratin dauphinois	28 €
Chateaubriand, sauce au poivre , gratin dauphinois	38 €
Agneau de 7 heures aux pruneaux, gratin dauphinois	35 €

Desserts

Mousse au chocolat	8 €
Crème brûlée	9 €
Crème caramel	8 €
Griottes au kirsch	9 €
Clafoutis pommes et poires	9 €
Compote grand-mère	9 €
Tarte tatin, crème fraîche d'Isigny	9 €



Carte des vins

Cru de Beaujolais

Moulin à Vent, Domaine Anita Khunel 35 €

Loire

Saumur Champigny, le blason de Parlay 2021 38 €

Minervois

Clos des Roques 38 €

Côte du Rhône

Crozes-Hermitage, Fleur de Syrahne 2022 56 €

Saint Joseph, Sainte Epine 2021 56 €

Côte-Rôtie, domaine de Bonserine, 2020 La Sarrasine 120 €

Bordeaux

Château Teyssier, saint Emilion 2020 42 €

Château Héritage De Le Boscaq 2019, Saint Esthèphe 51 €

Château Lagarde, Pessac Léognan 2014 65 €

Château Belgrave, 2015 Haut Médoc, grand cru classé 110 €

Bourgogne

Santenay, 2020, Domaine Chapelle et fils 65 €

Vins blancs

Sancerre, Joseph Mélot, les Collinettes 43 €

Chablis, Domaine Chevallier 43 €

Rosés

Côte de Provence, Château du Rouët 1840 35 €

Vin au verre

Croze Hermitages, Fleurs de Syrahne 15 €

Chablis 15 €

Sauterne, récolte d'or 15 €

Champagne Thienot

la coupe 15 €

La bouteille 80 €

Sodas

5 €

Eaux Abatilles

7 €



Entrées

Bisque de crabe , aux croûtons et sa rouille	14 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne	25 €
Foie gras de canard entier mi-cuit avec ses toasts	25 €
Salade gourmande, haricots verts frais , magret de canard fumé et foie gras	32 €
Chèvre frais, au pesto et sa tapenade	11 €
Saumon fumé, crème à la ciboulette et ses toasts	25 €

Plats

Ravioles du dauphiné au Comté (Label rouge), à la crème	28 €
Suprême de chapon farci au marrons, gratin dauphinois	37 €
Boudin blanc truffé , sauce au foie gras, purée de pommes de terre	28 €
Saint jacques fraîches françaises au beurre blanc et fondue de poireaux	42 €
Bœuf bourguignon , gratin dauphinois	28 €
Chateaubriand, sauce au poivre , gratin dauphinois	38 €
Agneau de 7 heures aux pruneaux, gratin dauphinois	35 €

Desserts

Mousse au chocolat	8 €
Crème brûlée	9 €
Crème caramel	8 €
Griottes au kirsch	9 €
Clafoutis pommes et poires	9 €
Compote grand-mère	9 €
Tarte tatin, crème fraîche d'isigny	9 €

