



4 Rue du Pressoir, 71640 Dracy-le-Fort - 03 85 87 81 81









CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

Plat unique	28€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	42€
Entrée - Plat - Dessert	48€

*Chariot de Fromages Affinés

I4€

MENU DU JOUR*

Entrée - Plat - Dessert

28€

^{*} tous les midis du lundi au vendredi









CARTE SAISONNIÈRE

ENTRÉES

Velouté de panais, escargots de Bourgogne et mollets de grenouilles au beurre persillé

Ceviche de bar de la baie de Cannes, Radis daikon, agrumes et pousses de moutarde

Pâté croûte de cerf au foie gras, Condiment de cornichons et pickles de légumes

> Époisses croustillant aux fruits secs, Purée d'oignons à la noisette

PLAT

Tournedos de veau cuit à basse température, Farce fine de homard, conchiglies et champignons

Dos de lieu noir de ligne, beurre au safran, Riz façon paella, chorizo ibérique

Lièvre à la royale, navets et carottes glacés, airelles

Noix de Saint-Jacques rôties, Mousse légère de topinambours Et caramel au beurre salé









CARTE SAISONNIÈRE

DOUCEURS

Feuilleté aux pommes rôties, beurre demi-sel, Diplomate et gelée de cidre

Dacquoise aux amandes, confiture de cerises noires et Mousse de marrons

Poire pochée au vin rouge, Biscuit moelleux au pain d'épices Et crème de cassis

Finger croustillant vanille et cacahuètes, Sauce caramel

réservation conseillée 4 Rue du Pressoir, 71640 Dracy-le-Fort **03 85 87 81 81**

Prix nets

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française (naissance, élevage et abattage) l'agneau origne UK

Nos plats et boissons peuvent contenir les substances suivantes .

Des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, poissons, cacahuètes, soja, lait, fruits à coquilles (noix, noisettes...), céleri, moutarde, graine de sésame, sulfure de dioxyde + sulfites, mollusques, farine de lupin.

Si ces substances énoncées devaient déclencher des allergies ou être à l'origine d'incompatibilités alimentaires, merci d'en informer le personnel.

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment