

RESTAURANT LES DILIGENCES LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie Gras cuit au Torchon, pain d'épices maison 22,00 €

Œuf cocotte à la crème de fromage de chèvre 13,00 €

12 Escargots de Bourgogne à la persillade 14,00 €

Fricassée de Girolles à la crème 18,00 €

LES POISSONS

Suprême de Sandre au Basilic 24,00 €

Filet de Turbot aux Pistils de Safran 28,00 €

LES VIANDES

Filet de Charolais aux 5 poivres 26,00 €

Escalope de Foie Gras chaud aux Pommes 23,00 €

Mignon de veau aux Girolles et ses pâtes fraîches 25,00 €

Magret de Canard aux Cassis et ses 3 purées 18,00 €

La planche de fromages de chèvre de notre région 9,00 €

Le Fromage blanc à la crème 8,00 €

LES DESSERTS

Gâteau Truffier, crème anglaise 9,00 €

Tiramisu 9,00 €

Crème Brûlée à la vanille 9,00 €

Glaces et Sorbets 9,00 €

Macarons, sorbet Kiwi 9,00 €

Nos viandes Bovines sont d'origine Française Prix Nets Service compris

MENU A 30,00 €

Mousseline de Cabillaud, crème de Pommes au Cidre

Ou

Pressé de Volaille, légumes et Foie Gras

Pavé de Cerf sauce poivrade

Purée de Cèleri, pomme fruit

Ou

Filet de Dorade et Gambas à la crème de citron

Glaces et Sorbets

Ou

Fromage Blanc à la crème

Ou

Crème Brûlée à la vanille

Ou

Tiramisu

Ou

Macarons, sorbet Kiwi

*

Tous nos plats sont faits maison y compris nos desserts

LES VINS

AU VERRE

Blancs

Macon Villages Roger Lassarat	6,00 €
Bourgogne Chardonnay	5,00

AU VERRE

Rouges

Château Bonnin Lussac ST Emilion	7,00 €
Macon Rouge	5,00 €

Rosé de Provence By Ott **le verre** 5,00 € **La bouteille de 75 cl** 26,00 €

LES VINS BLANCS

2017 Auxey Duresses Les Hautés Dom. Lafouge 75 cl 52,00 € **37,5 cl** en 2016 30 €

2018 Mercurey Dom. Michel Juillot 75 cl 45,00 € **37,5 cl** 25,00 €

2018 Bourgogne Aligoté 75 cl 25,00 €

2017 Macon Villages Roger Lassarat 75 cl 26,00 €

2018 Saint Véran Roger Lassarat 75 cl 32,00 € **37,5 cl** 25,00 €

2019 Pouilly Fumé En Travertin Dom.Henri Bourgeois 75 cl 37,00 €

2017 Petit Chablis Dom.Hamelin en **37,5 cl** 22,00 €

LES VINS ROUGES

2018 Mercurey Dom.Michel Juillot 75 cl 39,00 €

2018 Givry 1er cru la Brulée **37,5 cl** 25,00 €

2017 Auxey Duresses Dom.La Fouge 75 cl 44,00 €

2017 Monthélie 1er cru Les Clous P.Girardin 75 cl 60,00 €

2017 Ladoix D. Chevalier 75 cl 53,00 €

2016 Morey Saint Denis D. Amiot 75 cl 66,50 €

2016 Hautes Côtes de Nuits D. Guyon 75 cl 37,00 €

2015 Moulin à Vent Dom. Burrier 75 cl 36,00 € en 2017 **37,5 cl** 22,00 €

2018 Chinon Domaine Mabileau 75 cl 26,00 €

2017 Sancerre Les Bonnes Bouches 75 cl 35,00 € en 2015 **37,5 cl** 22,00 €

2019 Côte du Ventoux La petite Cabane 75 cl 20,00 €

2018 Crozes Hermitage Laya 75 cl 37,00 €

2016 Château Bonnin Lussac Saint Emilion 75 cl 30,00 €

LES CHAMPAGNES

Champagne Roederer Brut 1er 75 cl 89 €

Champagne Cuperly grand Cru 75 cl 57,00 €