



## Cuisine Maison de Saison

TABLE  
SAVOREUSE  
Logis

### Le Marché du Chef

Jambon persillé de Bourgogne avec une crème battue à la moutarde Fallot

\*\*\*

Moules de Bouchot marinières

\*\*\*

Fromages ou dessert la carte

**Menu 2 plats 18.00€ / Menu 3 plats 20.00€**

### Choix à la Carte

#### Entrées

Œuf poché de la Ferme du Ponto, crème de Parmesan et petits légumes	<b>11.00 €</b>
Salade Bourguignonne avec Jambon persillé, toast à l'Epoisses et croutons de pain d'épices	<b>10.00 €</b>
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	6 pièces <b>8.00€</b> 12 pièces <b>14.00 €</b>

#### Plats

Poulet Fermier, sauce Morilles et pâtes fraîches	<b>22.00 €</b>
Pavé de saumon des îles Bømlo, sauce vierge et légumes de saison	<b>20.00 €</b>
Cheeseburger à l'Epoisses « l'Original depuis 2011 » et frites Maison	<b>18.00 €</b>
Portion de frites Maison	<b>4.00 €</b>

#### Les Fromages

Faisselle de fromage blanc de la région à la crème	<b>5.00 €</b>
Epoisses Berthault et salade verte	<b>6.00 €</b>
Sélection de fromages affinés de chez Alain Hess	<b>7.00 €</b>

#### Les Desserts

Assiette tout chocolat	<b>8.00 €</b>
Compotée d'abricots et son pain perdu, sauce caramel beurre salé	<b>8.00 €</b>
Crème caramel	<b>7.00 €</b>
Coupe du Clos de Vougeot au Sorbet cassis arrosé de Marc et Prunelle de Bourgogne Jacoulot	<b>9.50 €</b>
Glaces et sorbets	2 boules <b>4.50 €</b> 3 boules <b>6.00 €</b>
vanille - chocolat - café - pistache - caramel beurre salé - fraise - framboise - cassis - citron vert-noix de coco	