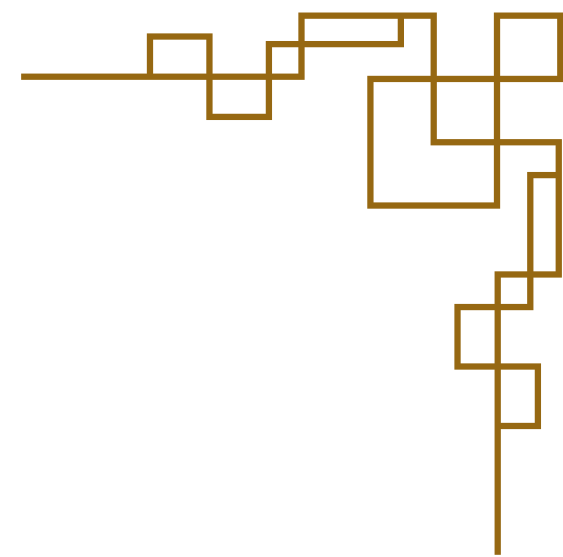
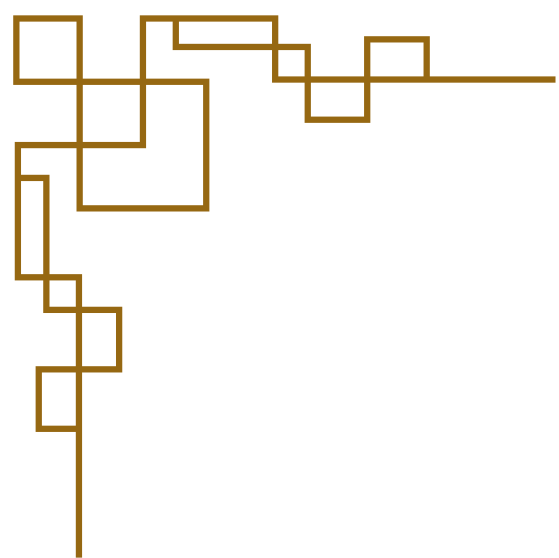




Auberge

DU VIEUX PRESOIR

NOS ENTRÉES 17,00€

L'OEUF BIO CONFIT DANS LES SOUS-BOIS

Sponge cake épinards/tuile au gruë de cacao/fricassée de champignons frais/poudre de cèpes / espuma à la truffe/chips de lard fumé

EPOISSE & GRAVELAX DE BOEUF CHAROLAIS

Graines de sarrasin torréfiées /houmous de betterave au raifort /jeunes pousses d'épinards

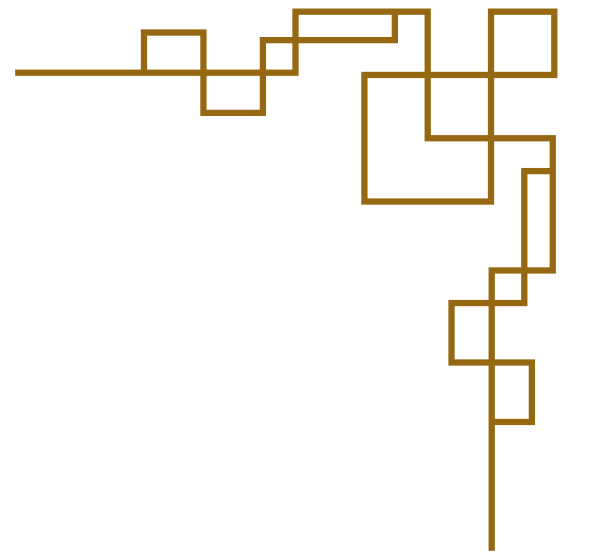
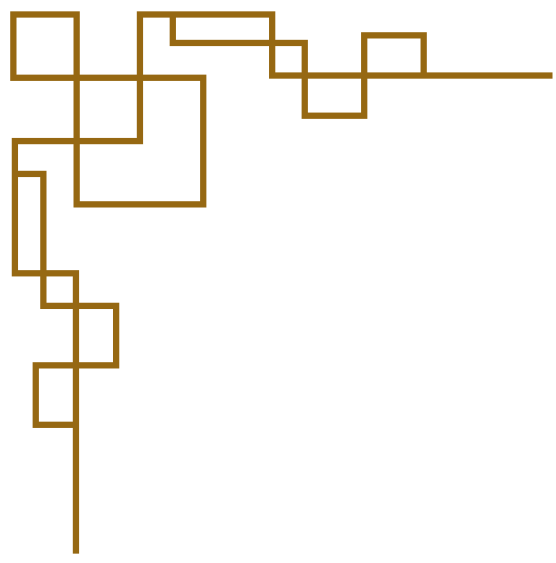
LE MAKI POIREAU & CRABE

Pressé de chair de crabe ou tourteau selon arrivage /mayonnaise encre de sèche/écume légère au wasabi/gel d'agrumes

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE

Purée d'herbes fraîches / crème à l'ail des ours /crumble au charbon végétal /beurre d'ail





Auberge

DU VIEUX PRESOIR

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE MOUSSELINE DE BUTTERNUT, DE LÉGUMES RÔTI, D'UNE AUBERGINE CONFITE A L'HUILE D'OLIVE ET D'OIGNONS FRITS MAISON

NOS PLATS

LA MARÉE DU JOUR

30,00€

Émulsion vigneronne acidulée/ crumble aux algues /gel d'agrumes

LA VOLAILLE DE BRESSE

28,00€

Sabayon au chardonnay / moutarde de chez Fallot à Beaune

LE VEAU FOIE GRAS HADDOCK

34,00€

Condiment citron brûlé poivrons/ jus corsé au thym citron

LE GNOCCHI MOLÉCULAIRE

30,00€

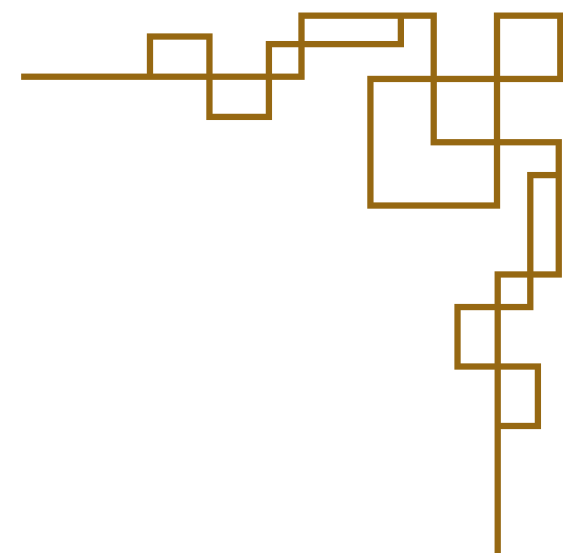
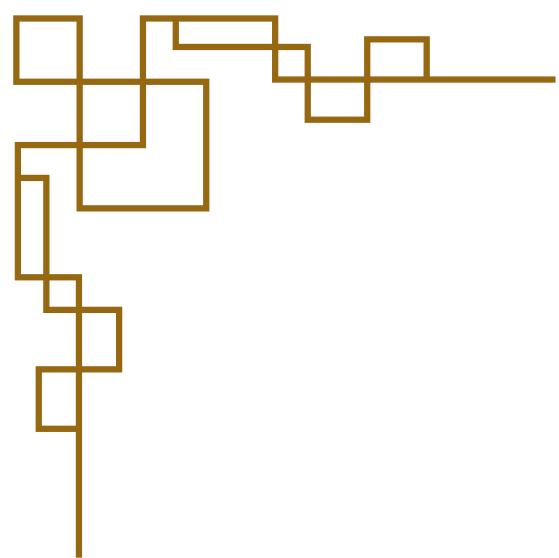
Gnocchi de courge/ sauce foie gras et truffe /magret fumé/ duxelles de champignons/champignons de Paris

LE VÉGÉTAL

28,00€

Gnocchi de courge/ sauce verte /pickles de chmpignons/ copeaux de parmesan /duxelles de champignons /petits légumes





Auberge

DU VIEUX PRESOIR

NOS GOURMANDISES 12,00€

LA DAME BLANCHE2.0

Panna cotta vanille chocolat blanc huile d'olive extra-vierge/glace vanille/chocolat chaud/crumble chocolat

DOUCEUR BANANE & DULCEY

Ganache vanille intense et dulcey /banane confit citron caramel /granola de gateau pistache cramberries/ chocolat chaud

LE TIRAMISU REVISITÉ

Crèmeux mascarpone vanillée/ voile de café au lait /croquant speculoos/poudre de cacao

AUTOUR DE L'AGRUMES

Lemon curd au safran de Bourgogne/gel citron combawa/guimauve citron moelleux agrumes

FROMAGES AFFINÉS

Epoisse / Brillat-Savarin/ Comté 24 mois / Délice de Pommard

GOURMANDISE DU JOUR



MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FÉRIÉS

MENU COMPLET 26,00€. PLAT DU JOUR 18€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 22,00€

Entrées au choix

PRÉSSE DE PALERON DE BOEUF HUILE DE CÉBETTE
SAUCE GRIBICHE

L'OEUF COCOTTE COMTÉ DU JURA CHIPS DE LARD
TARTINE DE DÉLICE DE POMMARD TRUITE AU SEL FUMÉ
MAKI DE COURGETTE /QUINOA SHISO ET FETA/
VINAIGRETTE VERVEINE ET MISO

Plats au choix

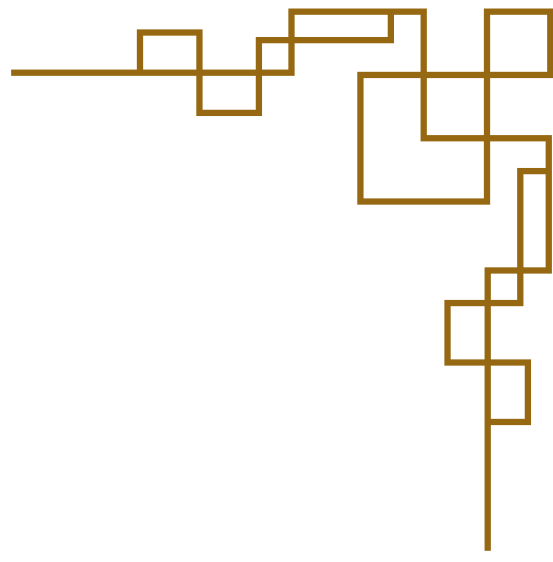
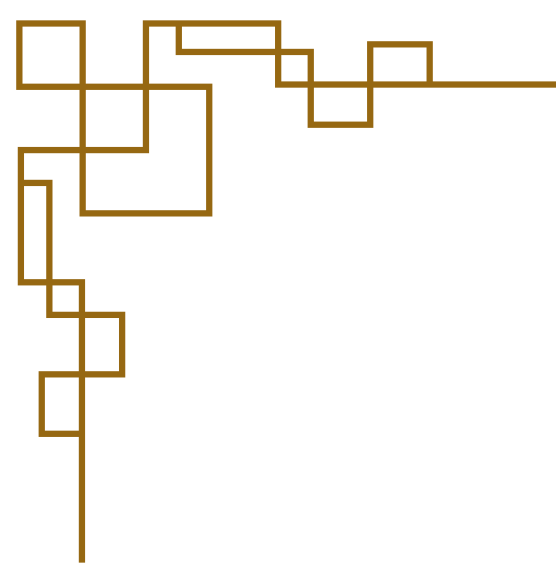
LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

LE POISSON DU JOUR /SAUCE VERTE IODÉ ET
ACIDULÉ/HUILE À ESTRAGON

LE PALERON DE BOEUF CONFIT 7H À LA BOURGUIGNONE
LASAGNE D'EFFILOCHÉ DE CANARD /PETITS LEGUMES/
CRÈME AUX CÈPES/ MOZZARELLA FUMÉ

Desserts au choix

LE CRÈMEUX CHOCOLAT FÈVE DE TONKA GRANOLA NOISETTE
NUAGE AUX AGRUMES GEL CITRON CRÈME ANGLAISE
AU CASSIS RIZ SOUFFLÉ
MOUSSE IVOIRE CARAMEL BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS



le Côté bar

DU VIEUX PRESOIR

NOS COCKTAILS

LE KIR ROYAL	12,00€
LE KIR VIN BLANC	7,00€
LE SPRITZ AGRUMES OU ORDINAIRE	10,00€
LA CAÏPIRINHA	11,00€
Cachaça/citron vert/sucre de canne/sirop de fraise/purée de cassis	
LE PÉTILLANT	12,00€
Crémant de Bourgogne/limonade pamplemousse/purée de passion	
LE MOCKTAIL DU CHEF	8,00€
LA COUPE DE	10,00€
CHAMPAGNE	

NOS SOFTS

Coca-cola/Coca zéro	4,50€
Thé glacé maison citron	4,80€
Nectar de Bourgogne cassis/mirabelle/raisin/Griotte	6,00€
Perrier	3,80€
Limonade La Mortuacienne Bourgogne	6,00€
Pamplemousse/citron/grenadine	

LES EAUX DE

Eau Velleminfroy plate 1L	5,50€
BOURGOGNE	
Eau Velleminfroy gazeuse 1L	7,00€

LES BIERES PRESSION

Leffe blonde. 25 CL	6,00€
la Beaunoise 25 CL	7,00€
Le Panaché 25 CL	5,00€
Supplément sirop	0,50€

NOS ÉLIXIRS DE

Prunelle de Bourgogne	BOURGOGNE	8,00€
Armagnac		8,00€
Calvados		8,00€
Pastis maison jacoulot	Bourgogne 2,5 CL	5,50€
Whisky Michel Couvreur	Bourgogne 5 CL	9,50€
Liqueur L'abricot du roulot ou liqueur de menthe poivrée	Bourgogne	
Martini blanc ou Rouge		5,50€