

Menu Carte

Choisissez une entrée, un plat & dessert
Avec le fromage **29€**
32€

Saveur du jour, c'est le plat du jour, un café gourmand **18.50€**
servi tous les midis du mardi au vendredi, sauf jours fériés

MARDI	Coquelet grillé en crapaudine, sauce barbecue maison Polenta crémeuse & tombé de choux chinois
MERCREDI	Mousseline de merlan, riz basmati au curry Carottes des sables fondantes
JEUDI	Travers de porc caramélisés aux sirop d'érable & épices Pommes Pont-Neuf & salade mesclun
VENDREDI	Pavé de truite de mer à l'oseille Gnocchi poêlé, endive braisée

Menu enfants (moins de 12ans) **12€**
un plat, un dessert & une boisson

Ouvertures exceptionnelles
dimanche 27 mai le soir & lundi 28 mai le midi



Pierre & Jean | la cuisine d'en face | prix nets exprimés en euros, toutes taxes comprises
viandes bovines origine France & Union européenne

Panacotta roquette parmesan
Asperges vertes en vinaigrette & jambon Speck

Pâté en croûte tradition
Pigeon & volaille, foie gras, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, chutney pomme poire

Filet de maquereau poêlé froid & coulis de betteraves rouges
Tartare d'avocat et tomate cœur de bœuf au citron & à l'aneth

Fine tartelette aux escargots, duxelle de champignons & écume d'ail doux

↳

Épaule d'agneau confite & son jus
Purée de pois cassés à l'huile de noisettes, tomates cocktail & échalote confite

Dos de lieu noir & crumble de noix
Conchiglioni farcis ricotta & épinard

Râble de lapin à la tapenade verte, pommes Duchesse & fenouil croquant, jus aux olives

Filet de dorade & sauce vierge au sésame grillé
Piquillos farcis au caviar d'aubergine boulgour

↳

Fromages du moment
Une sélection de trois fromages affinés du moment

↳

Perle du Japon au lait de coco, ananas, crumble coco, sorbet passion

Moelleux chocolat extra bitter, cœur coulant Gianduja & sorbet banane

Tartelette aux fraises & crème pâtissière basilic, sorbet rhubarbe

Glaces & sorbets artisanaux
Au choix, trois quenelles de glace ou sorbet parmi la sélection

Seulement une entrée 11€, un plat 18€, un dessert 8€. Fromage du moment 6€

Vins blancs

Domaine René Michel & fils - Mâcon-Villages 2010	2009	37.5cl	14	75cl	22
Domaine Berthenet - Montagny 1 ^{er} cru Les Platières 2009				75cl	27
Domaine de la Folie - Rully Clos de la Folie 2010				75cl	28
Paul & Marie Jacqueson - Bouzeron 2010				75cl	21
Domaine Devevey - Hautes Côtes de Beaune les Chagnots 2008				75cl	29
Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard - Bourgogne Chardonnay 2007				75cl	25
Domaine Roux père & fils - Saint-Aubin l'Ebaupin 2010		37.5cl	15	75cl	28
Domaine Germain Père & Fils - Saint Romain 2010				75cl	32
Sélection Jacques Lameloise - Mercurey 2002				75cl	38
Domaine Claude Nouveau - Santenay Le Chainey 2009		37.5cl	18	75cl	32
Domaine Larue - Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Sous Le Puits 2008				75cl	62
Domaine Fontaine Gagnard - Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru La Boudriotte 2007				75cl	70
Domaine Patrick Javiller - Meursault Clos du Cromin 2009				75cl	82

Vin rosé

Famille Combard - Saint-André de Figuière 2010 vin de pays du Var				75cl	22
---	--	--	--	------	----

Champagnes & Crémants

Laurent Perrier Brut LP		14cl	12	75cl	58
Moët & Chandon Brut Impérial				75cl	85
Laurent Perrier LP 2002				75cl	70
Crémant de Bourgogne blanc de blancs Collection Lameloise		14cl	6	75cl	32
Kir Royal Champagne		14cl	12.5		
Kir Royal Crémant de Bourgogne		14cl	6.5		

Vins rouges

Paul & Marie Jacqueson - Bourgogne Pinot Noir 2010				75cl	24
Domaine Piron Lameloise - Chénas cuvée Quartz 2008				75cl	24
Domaine Michel Sarrazin - Givry Champs Lalot 2010		37.5cl	17	75cl	28
Anna & Jean Claude Brelière - Rully 1 ^{er} cru les Préaux 2009				75cl	28
Domaine Vincent Dureuil-Janthial - Rully 2009				75cl	35
Domaine Maillard Père & Fils Savigny-les-Beaune 2008				75cl	34
Château de Puligny-Montrachet - Monthele 2009				75cl	36
Domaine Françoise & Denis Clair - Santenay Clos Genet 2009		37.5cl	19	75cl	35
Château de Chamirey - Mercurey 2008				75cl	37
Château de Chassagne-Montrachet - Michel Picard - Saint-Aubin Le Charmois 2007				75cl	48
Domaine Jean-Marc Boillot - Pommard 2009				75cl	63
Domaine Jean Marc Bouley Volnay 1 ^{er} « Clos des Chênes » 2007				75cl	74
David Duband - Morey Saint-Denis 2008				75cl	68

Vins servis au verre le vin du moment ...

Vins blancs

Domaine Berthenet - Montagny 1 Cru les platières 2009		12cl	6
Domaine Devevey - Hautes Côtes de Beaune 2007		12cl	6
Paul & Marie Jacqueson - Bouzeron 2010		12cl	4

Vins rouges

Domaine Michel Sarrazin - Givry Champs Lalot 2009		12cl	6
Paul & Marie Jacqueson - Bourgogne Pinot Noir 2009		12cl	6
Domaine Vincent Dureuil-Janthial - Rully 2009		12cl	6