

L'Auberge de Guillaume RESTAURANT

*Vous allez découvrir la cuisine de notre Chef, Guillaume Royer, MOF 2015.
Cuisine gourmande et généreuse établie à partir de produits de notre région
Et d'ailleurs.*

*Entouré de Vincent et Manuel ainsi que de toute l'équipe de L'Auberge.
Nous vous souhaitons un agréable moment.*

**** Entrée / Plat OU Plat / Dessert 30€**

***servi uniquement au déjeuner en semaine hors jours fériés*

ENTREE / PLAT / DESSERT 41 €



4 PLATS E / P / V / D 51 €



5 PLATS LES TOQUES 65 €



Assiette des laits de Bourgogne 12 €

TOUTE MODIFICATION DANS LES MENUS

PEUT DONNER LIEU A UN SUPPLEMENT.



*Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre Maître d'Hôtel.



Le Bœuf D'ici ...

Le paleron, le jarret, la macreüse, cuits comme un pot au feu, montés en pressé
- Sauce tzatziki à ma façon, cotelet de légumes printaniers



La Truite bio ...

La truite parfumée d'un mélange d'Epices douce ... cuite au four
Le chou-fleur en purée en salade, petits pois et radis, vinaigrette d'herbes



La Sébaste ...

Le filet cuit rose, palet de polenta onctueuse, les courgettes poêlées au curry
Jus de tomate cerise rôtie, tapenade et huile de basilic

La Pièce de Viande ...



Selon la sélection, Volaille, Bison, Veau, Bœuf ... Jus Gourmand,
Pommes de terre, Légumes et champignons du Moment

L'assiette des Laites de Bourgogne



La Balade dans le Verger...

Les framboises de Ludo, en crémeux, en salade, coulis
Ganache chocolat blanc, Tuile langue de chat, Sorbet



Le pain perdu ma Version ...

La brioche poêlée, parfum de fleurs d'oranger, chiboust vanille
Fruits, Coulis, Caramel, Sorbet