

Menu Clin d'Œil du chef

à 24,00 Euros

Ce menu est servi uniquement au déjeuner

Le lundi, Jeudi, Vendredi et Samedi (sauf les jours fériés)

Amuse-bouche

Gaspacho de tomates, pickles de concombre,

Olives noires Taggiasca et pain à l'ail

Papillote de lieu Jaune, épeautre et légumes estivaux,

Sauce fromage blanc, câpres et fines herbes

Faisselle de Fromage blanc et sa crème épaisse de Bresse

Ou

Clafoutis tiède aux fruits de saison et sa glace

Menu à Tendance Bourguignonne

33 Euros (Une entrée, un plat, fromage ou dessert)

37 Euros (Une entrée, un plat, fromage et dessert)

Mise en bouche

Croquettes d'Escargots de Bourgogne
au beurre d'ail

Ou

Œufs cuits à 65° sauce meurette, finger à l'ail

Biscuit de Brochet, Sandre et Truite, petits légumes
émulsion au Chardonnay

Ou

Bourguignon de paleron de Bœuf cuit 12 heures
et ses pommes de terre Amandine

Assiette de 3 fromages de la région

Ou/Et

Crème brûlée caramélisée aux Anis de Flavigny

Ou

Amandine au cassis et pain d'épices, mousse au miel de fleurs



Prix net service compris

Prix net service compris



Menu d'Eté à 43 Euros

Une entrée, un plat, fromage et dessert

Menu d'Eté à 51 Euros

Une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

Mise en bouche

Tomates d'Antan et magret séché, cromesquis de fleurs de maquis (fromage de Brebis), pesto de roquette

Ou

Gravlax de Saumon, petit pois, citron vert et chips de feuille de riz

Filet de Daurade Royale, panisse, haricots vert, artichauts, Tomates rôties et huile aux olives noires confites

Ou/Et

Carré de Cochon du Sud Ouest, délicatesses, courgettes Eringi et oignons, jus de cochon à la bière IPA « 4B »

Langres, chutney au cassis noir de Bourgogne
Cake épeautre et pain d'épices

Dessert au choix à la carte

Prix net service compris



Menu dégustation l'harmonie d'un mets et d'un vin

Une entrée, un plat, fromage et dessert

54 Euros ou 69 Euros avec les verres de vins

Une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

67 Euros ou 85 Euros avec les verres de vins

Mise en bouche

Foie Gras au naturel pané aux noix de Macadamia,
Chutney de melon et porto blanc

Son verre de Macon Lugny Les Charmes, Domaine Lafarge

Ou

Tartare de Bar, taboulé de quinoa et boulgour au poivre noir de Madagascar, gelée au calamansi et huile d'olive basilic

Son verre de Mercurey Clos Rochette, Domaine Faiveley

Turbot et Crevette sauvage, conchiglioni aux blettes, girolles, beurre blanc au Noilly Prat

Son verre de Chorey les Beaune, Domaine Maillard

Ou / Et

Demi Pigeon rôti, gâteau de piquillo, aubergines et pois chiches, jus à l'huile d'Argan et condiment de raisin à la coriandre

Son verre de Beaune 1^{er} Cru Clos des Perrières, Lois Dufouleur

Plateau de fromages Ou fromage blanc

Ou Langres, chutney au cassis, cake épeautre et pain d'épices

Dessert au choix à la carte

Nous vous proposons soit un verre de vin rouge avec votre fromage

Soit une flûte de Crémant de Bourgogne avec votre dessert

Les Entrées

Foie Gras au naturel pané aux noix de Macadamia,
Chutney de melon et porto blanc **24 Euros**

Croquilles d'Escargots de Bourgogne Natures (6) et Fumés (6)
au beurre d'ail **18 Euros**

Tartare de Bar, taboulé de quinoa et boulgour aux poivre de
Madagascar, gelée au calamansi et huile d'olive basilic **25 Euros**

Œufs cuit 65°, sauce meurette, finger à l'ail et persil **16 Euros**

Tomates d'Antan et magret séché, cromesquis de fromage
de Brebis corse, pesto de roquette **18 Euros**

Les Poissons

Filet de Daurade Royale, panisse , haricots vert, artichauts,
Tomates rôties et huile aux olives noires confites **27 Euros**

Biscuit de Brochet, Sandre et Truite, petits légumes
et émulsion au chardonnay **21 Euros**

Turbot et Crevette sauvage, conchiglioni aux blettes,
girolles, beurre blanc au Noilly Prat **30 Euros**

Prix net service compris



Les Viandes

Noix d'Entrecôte Angus
Purée de pommes de terre et pommes Anna, sauce vin rouge
(Origine Irlande) **31 Euros**

Demi pigeon rôti, gâteau de piquillo, aubergines et pois chiches,
jus à l'huile d'Argan et condiment de raisin à la coriandre
(Origine France) **31 Euros**

Carré de Cochon du Sud Ouest, délicatesses, courgettes
Eringi et oignons, jus de cochon à la bière IPA « 4B »
(Origine France) **25 Euros**

Cœur de Ris de veau doré au beurre, morilles, échalote au sel
Pommes de terre grenailles, émulsion crème de morilles **34 Euros**

Les Fromages

Plateau de fromages Affinés **11.00 Euro**

Langres, chutney au cassis noir de Bourgogne **10,00 Euros**
Cake épeautre et pain d'épices

Faisselle de Fromage blanc et sa crème épaisse de Bresse **5,50 Euros**

Prix net service compris



Les Gourmandises

Mousseux café, biscuit et ganache chocolat noir 64% ,
Glace au praliné à l'ancienne
(Chocolat Michel Cluizel) 12 Euros

Parfait Glacé au Miel d'Acacia de Mr Brinet, abricots moelleux,
financier à la fleur d'oranger, nougatine pistache. 11 Euros

Petits Babas à la crème de fraises,
Fraises et framboises crème mascarpone vanille 11 Euros

Assortiment de glaces et sorbets (3 parfums)
Maitre Glacier PEDONE 8,50 Euros

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9,00 Euros

Pour Accompagner votre dessert nous vous proposons au verre:

L'Or Muscat de Rivesaltes du Mas Delmas élevé en fût de chêne	8,50 Euros
Muscat de Rivesaltes du Mas Delmas	8,50 Euros
Maury Mas Amiel Blanc ou Rouge	7,00 Euros
Porto Rouge	9,50 Euros
Rhum Reserva 1863 Albert Michler	9.00 Euros

Menu des Mini-chefs à 13,00 Euros

(enfant jusqu'à 10 Ans)

Un poisson ou une viande, Pommes de terre Grenailles ou légumes

Un dessert, un sirop à l'eau

Prix net service compris



Le restaurant est fermé :

Le mardi et le mercredi

Service du Déjeuner :

De 12 heures à 13 heures 30

Service du Dîner :

De 19 heures à 21 heures

Téléphone : 03-80-22-07-37

E-mail : contact@restaurant-lechevalnoir.fr

Site : www.restaurant-lechevalnoir.fr

Nous acceptons pour règlements:

**Chèques, Visa, American express, Union Pay, Mastercard ,
Tickets restaurant , Chèques vacances, Espèces.**

Vins blanc

Bourgogne	Tollot Beaut & Fils	48 Euros
St Romain 2016	A. Gras	48 Euros
St Aubin 1 ^{er} Cru 2014	H.Lamy	87 Euros
Pernand Vergelesses 2014	Rapet père et fils	62 Euros

Vins rouge

Côte de Beaune 2015	J.Drouhin	56 Euros
Auxey Duresses 2015	JP Diconne	38 Euros
Beaune Bressande 2008	D. Chanson	92 Euros
Ladoix 2017	D. Capitain	44 Euros