

Le Cheval Noir

Origine de nos viandes

Foie Gras : France

Paleron de Bœuf : France

Veau : France

Porc : France

Pigeon : France

Cœur de Ris de Veau : France

Nos plats sont susceptibles d'être modifié suivant nos arrivages

Le Restaurant se réserve de prendre un droit de couvert de
10.00 Euros

Pour le bon déroulement du service

Merci de préciser toutes intolérances et allergies

Avant la prise de commande

Information à notre clientèle
Pour le bien-être de nos salariés

Les horaires d'arrivée pour le déjeuner sont de 12h00 à 13h15
Et pour le dîner de 19h00 à 20h30

Le restaurant fermera ses portes
A 15h15 pour le service du déjeuner et
23h15 pour le service du dîner

Pour toute l'année 2024 voici les périodes de
fermetures prévues du restaurant

Le dimanche 02 Juin et Lundi 03 Juin 2024
Du Mardi 16 Juillet au Mercredi 24 Juillet 2024
Du Samedi 14 au Mercredi 18 Septembre 2024
Du Lundi 04 au Mercredi 13 Novembre 2024
Le Dimanche 8 et Lundi 09 Décembre 2024

Marilyne et Benoît Deval.

Menu Tendance Bourguignonne

36 Euros Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

40 Euros Entrée, Plat, Fromage et Dessert

Mise en bouche

Croquilles d'Escargots de Bourgogne
au beurre d'ail persillé (Maison Billot)

Ou

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

Sandre et truite, biscuit de brochet,
Petits légumes, sauce pochouse

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

Entremet cassis et pain d'épices, sorbet à l'hydrolat et
poivre de cassis de la Ferme Fruirouge

Prix net service compris

Forfait Accord Mets et Vins à 27.00 Euros

3 verres de vin

Forfait Accord Mets et Vins à 33.00 Euros

4 verres de vin

Nos Forfaits sont prévus par personne en accords
Mets et Vins pour accompagner votre menu (hors apéritif)

Vins blancs

- Chardonnay, Domaine Bertagna
- Maranges « le bas des Loyères, Domaine Bouthenet-Clerc
- Chablis, Domaine Alexandre

Vins rouges

- Givry, Domaine du Cellier au Moines
- Monthélie, Maison Albert Bichot

Pétillant

- Crémant de Bourgogne, Maison Louis Bouillot
Perle de Nuit Blanc de Noirs
ou
Crémant de Bourgogne Rosé Maison Patriarche

Prix net service compris

Menu Joie de vivre ☺...

50 Euros Entrée, Plat, Fromage et Dessert

58 Euros Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert

(Le Menu à 58.00 Euros n'est plus servi à partir de 13h00 et 20h30)

Mise en bouche

Foie Gras au naturel, chutney de papaye,
Oignons orloff en pickels (**supplément 6.00 Euros**)

Ou

Asperges vertes et rilette de haddock, vinaigrette
Gourmande au vinaigre de framboise

Ou

« Pastrami » de veau aux 7 saveurs,
Avoine et ses petits légumes croquants

Filet de sébaste snaké, épeautre, cébette, épinards
Et pleurotes, vierge d'agrumes, céleri et cornichon Malossol

Ou/Et

Pavé de porc Fermier cuit à basse T°,
Polenta, carotte rôtie, jus à la réglisse

Ou/Et

Demi pigeon de Mr Sanchez, cannelloni aux blettes,
Echalote confite, jus à l'huile de pignon de pin (**supp 8.00 Euros**)

Plateau de fromages Affinés ou Faisselle de Fromage blanc

Dessert au choix à la carte

Entrées

Foie Gras au naturel, chutney de papaye, oignons orloff en pickles	28 Euros
Croustilles d'Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé (La Douzaine)	20 Euros
Œufs cuit 65°, sauce meurette, finger à l'ail et persil	18 Euros
Asperges vertes et rilette de haddock, vinaigrette Gourmande au vinaigre de framboise	22 Euros
« Pastrami » de veau aux 7 saveurs, Avoine et ses petits légumes croquants	24 Euros

Poissons

Filet de sébaste snaké, épeautre, cébette, épinards et pleurotes, vierge d'agrumes, céleri et cornichon Malossol	27 Euros
Sandre et truite, biscuit de brochet, Petits légumes, sauce pochouse	25 Euros

Prix net service compris

Viandes

Bourguignon de paleron de Bœuf cuit 12 heures
Pommes de terre Amandine
(Origine France) **25 Euros**

Pavé de porc Fermier cuit à basse T°,
Polenta, carotte rôtie, jus à la réglisse
(Origine France) **28 Euros**

Demi pigeon de Mr Sanchez, cannelloni aux blettes,
Echalote confite, jus à l'huile de pignon de pin
(Origine France) **34 Euros**

Cœur de Ris de veau dorés au beurre, Pommes de terre grenailles,
morilles et sauce au vin jaune
(Origine France) **40 Euros**

Fromages

Plateau de fromages Affinés,
Alain Hess Maître fromager Beaune **15.00 Euros**

Faisselle de Fromage blanc et sa crème épaisse de Bresse
6.00 Euros

Prix net service compris

Gourmandises

Moelleux à l'huile d'olive, fruits rouges,
Crèmeux pistache et son sorbet fraises **15 Euros**

Galet chocolat Guanaja noir et lactée, fruits secs sablés
et caramélisés Glace vanille au poivre de Sichuan **16 Euros**

Entremet cassis et pain d'épices, sorbet à l'hydrolat et
Poivre de cassis de la Ferme Fruirouge **14 Euros**

Crème brûlée à la vanille de Madagascar  **12 Euros**

Assortiment de glaces et sorbets (3 parfums)
Maitre Glacier PEDONE **8,50 Euros**
(Vanille, chocolat, pistache, café, fraises, citron, cassis, poire)

Menu des Mini-chefs à 14,00 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