



l'auberge bressane

Les Entrées

Haricots Verts & Champignons Crus. 12

La Terrine de Campagne. 13

Les Œufs en Meurette. 14

Gratin d'Écrevisses ''Lucien Tendret''. 15

Petit-Chausson de Ris de Veau. 16

Salade de Mesclun. 18

Artichaut Vinaigrette. 18

Artichaut Mimosa. 19

Poêlon d'Escargots ''Maison'' au beurre d'ail.
les Six : 20 - les Douze : 34

Soufflé au Vieux Comté. 21

Soufflé du Moment. 22

Œufs en Cocotte Lutée aux Morilles. 23

Le Pâté en Croute du Moment. 24

Le Foie Gras de l'Auberge. 25

Chair de Crabe & Pousses d'Épinard. 27

Artichaut ''Mère Brazier''. 28
Foie Gras & Truffe d'Été

Cuisses de Grenouilles à la Persillade. 49



*N'oubliez pas de commander
vins, desserts en début de repas.*



l'auberge bressane

Les Plats

Rognons de Veau Grillés sauce Béarnaise. 29

Tagliatelles aux Morilles. 30

Quenelles de Brochet, sauce à écrevisses. 31
ou la quenelle à 17

Rognons de Veau (en cocotte) ''Dijonnaise''. 32

Traditionnel Coq au Vin comme à ''Juliéna''. 36

''Bouchée à la Reine'' sauce financière. 37

Poisson du Jour, selon l'arrivage. 38

Notre Fameux Poulet à la crème, au Vin Jaune
et aux Morilles. 39

*N'oubliez pas de commander nos
Soufflés & Desserts en début de repas.*

Prix nets en euros. Services et taxes comprises





l'auberge bressane

Les Plats – suite

' 'CHATEAUBRIAND' '

(Filet) sauce Béarnaise, Poivre. 42
ou aux Morilles. 44

Tourte du Moment. 43

Escalopes de Ris de Veau Poêlées, Jus de Viande. 45

Pomme de Ris de Veau aux Morilles. 46

Côte de Veau à la Crème et aux Morilles. 51

Filet de Bœuf Rossini. 52

Pigeon Rôti, Sauce Périgueux. 56

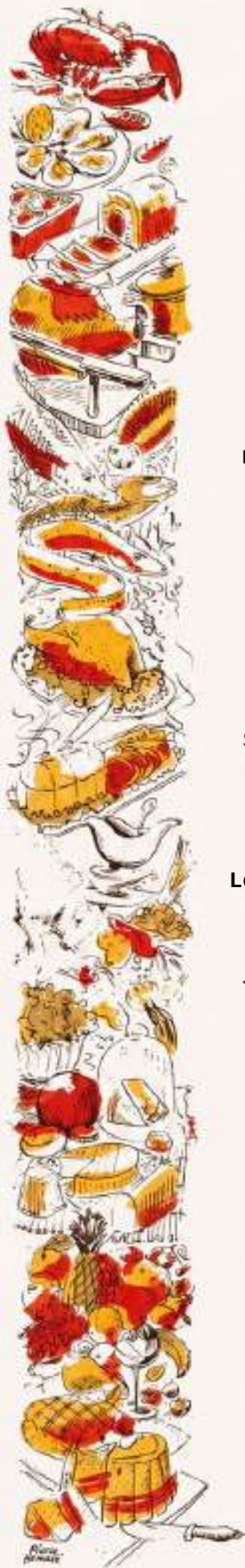
Garniture supplémentaire à 6

**Épinards Frais, Haricots Verts, Purée, Mesclun,
Pommes Allumettes**

*N'oubliez pas de commander
Nos Soufflés & Desserts en début de repas.*

Prix faits en euros. Services et taxes compris





Desserts

Fromages

Plateau de Fromages de la Région de Bourgogne. 22

Soufflés

Soufflé Grand Marnier. 16

Soufflé Caramel au beurre salé. 16

Soufflé du Jour. 16

Soufflé Chocolat. 16

Soufflé Pistache. 16

Soufflé Chartreuse et Truffes Chocolat. 20

Classiques

Les Profiteroles. 14

Les Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier. 14

Omelette à la Norvégienne. 14

Baba au Rhum. 14

Timbale de Fruits de Saison et Chantilly. 19

Sorbets Alcool

Sorbet Citron Vodka. 18

Sorbet Poire Williams. 18

Sorbet Pommes Calvados. 18

Sorbet Framboise Sauvage. 18

Glaces Berthillon

7 euros la boule

Pomme, Citron, Fraise, Poire, Vanille, Chocolat

Prix nets en euros. Services et taxes comprises

