

Nos Menus

MENU LAMARTINE

25,80 €

ŒUFS MEURETTE

POACHED EGGS WITH RED WINE SAUCE

ou

SALADE LAMARTINE

*(salade verte, lardons, œuf poché, croûtons)
(green salad, bacon bits, poached egg, croutons)*

∞

VOL-AU-VENT DE SOT-L'Y-LAISSE,
QUENELLE DE VOLAILLE, SAUCE POULETTE

VOL AU VENT, POULTRY QUENELLE, SAUCE POULETTE

ou

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE,
SERVIE EN COCOTTE

CALF'S HEAD, GRIBICHE SAUCE, SERVED IN COCOTTE

∞

FROMAGE BLANC A LA CRÈME

CREAM CHEESE

ou

COUPE GLACÉE 2 OU 3 BOULES (Parfums au choix)

ICE CREAM 2 OR 3 SCOOPS (flavour of your choice)

ou

DESSERT DU JOUR (sauf le dimanche)

DESSERT OF THE DAY (except sunday)

ou

CRÈME BRULÉE A LA VANILLE

VANILLA CREAM BRULEE

ou

GÂTEAU AU CHOCOLAT

(BOULE DE GLACE VANILLE)

CHOCOLATE CAKE (VANILLA ICE CREAM)

MENU DÉGUSTATION

32.90 €

LES SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

THE SIX BURGUNDY SNAILS

ou

ŒUFS COCOTTE AUX MORILLES

EGGS COCOTTE WITH MORELS

∞

POKE BOWL DE SAUMON ET AVOCAT

POKE BOWL OF SALMON AND AVOCADO

ou

VOLAILLE A LA CRÈME, AUX GIROLLES

ET RIZ BRESSAN

POULTRY WITH CREAM, CHANTERELLES AND RICE

ou

BŒUF BOURGUIGNON SERVI EN COCOTTE

BEFF BOURGUIGNON SERVED IN COCOTTE

∞

PETIT CHÈVRE SEC DE LA RÉGION

LITTLE DRY GOAT CHEESE FROM THE REGION

ou

FROMAGE BLANC A LA CRÈME

WHITE CREAM CHEESE

ou

DESSERT AU CHOIX (à la carte)

CHOICE OF DESSERT (see « Les Sucrieries du Lamartin »)

MENU DES DELICES

43.50 €

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE MIRABELLES, TOAST BRIOCHÉS

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, MIRABELLES CHUTNEY, TOASTS BRIOCHES

ou

LES DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE

THE TWELVE BURGUNDY SNAILS

∞

RIS DE VEAU, PANURE AUX HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS SIMPLE

VEAL SWEETBREADS, HERB BREADCRUMBS, MASHED POTATOES, SIMPLE JUICE

ou

CÔTELETTES DE LOTTE, SAUCE HOMARDINE, RIZ ET LEGUMES

MONKFISH CHOPS, RICE AND VEGETABLES, LOBSTER SAUCE

∞

FROMAGE - CHEESE

∞

DESSERTS AU CHOIX (à la carte)

CHOICE OF DESSERT (see « Les Sucrieries du Lamartin »)