

Les jus du chatillonnais

Soepen	
Le potage de Diury Erwtencrème met verse munt geparfumeerd	6,00 €
Le potage de Monagny Tomatensupreme Raff	5,00 €

Les aligote

Salads	
Salade el domaine Goisot Jonge slaschenten met sjalotjes, frambozenazijn, olijfolie van Masia El Altet en een komkommersaus	7,00 €
Salade Bouzeron Aligote Jonge slaschenten met huisgemaakte vinaigrette, tomaten en mozzarella di bufala	16,00 €
Salade le Kirr Jonge slaschenten met rundscarpaccio en parmezaankaas	14,00 €
Saint bris le vineux Tomatensalade met olijfolie Masia El Altet en flor de sal rosa del Himalaya	7,00 €

Les chablis

Koude voorgerechten	
Le chablis fourchaume Rundscarpaccio met een truffed vinaigrette en schaafseld van eendelever	14,00 €
Le Chablis premier cru Carpaccio van rode gambas gemarineerd met lima en flor de wasabi	20,00 €
Les blonchot Een pastel van omelet, mozzarella di bufala gekonfijte tomaat en boquerones	16,00 €
La goutte d'or Sashimi van tonijn met gemar ineerde sint-jakobsnoot en poeder van zwarte olijven en een crème van wifle look	19,00 €

Les côtes de Beaune

Warme voorgerechten	
Le Saint Romain Escargots de Bourgogne	9,00 €
Le Alosce-corton Huisgemaakte parmesaankroketten met garnie ring	8,00 €
Le monthélie Quiche Lorraine	10,00 €
Le Puligny Montrachet Sint jakobsnootjes bereidt naargelang het seizoen	16,00 €