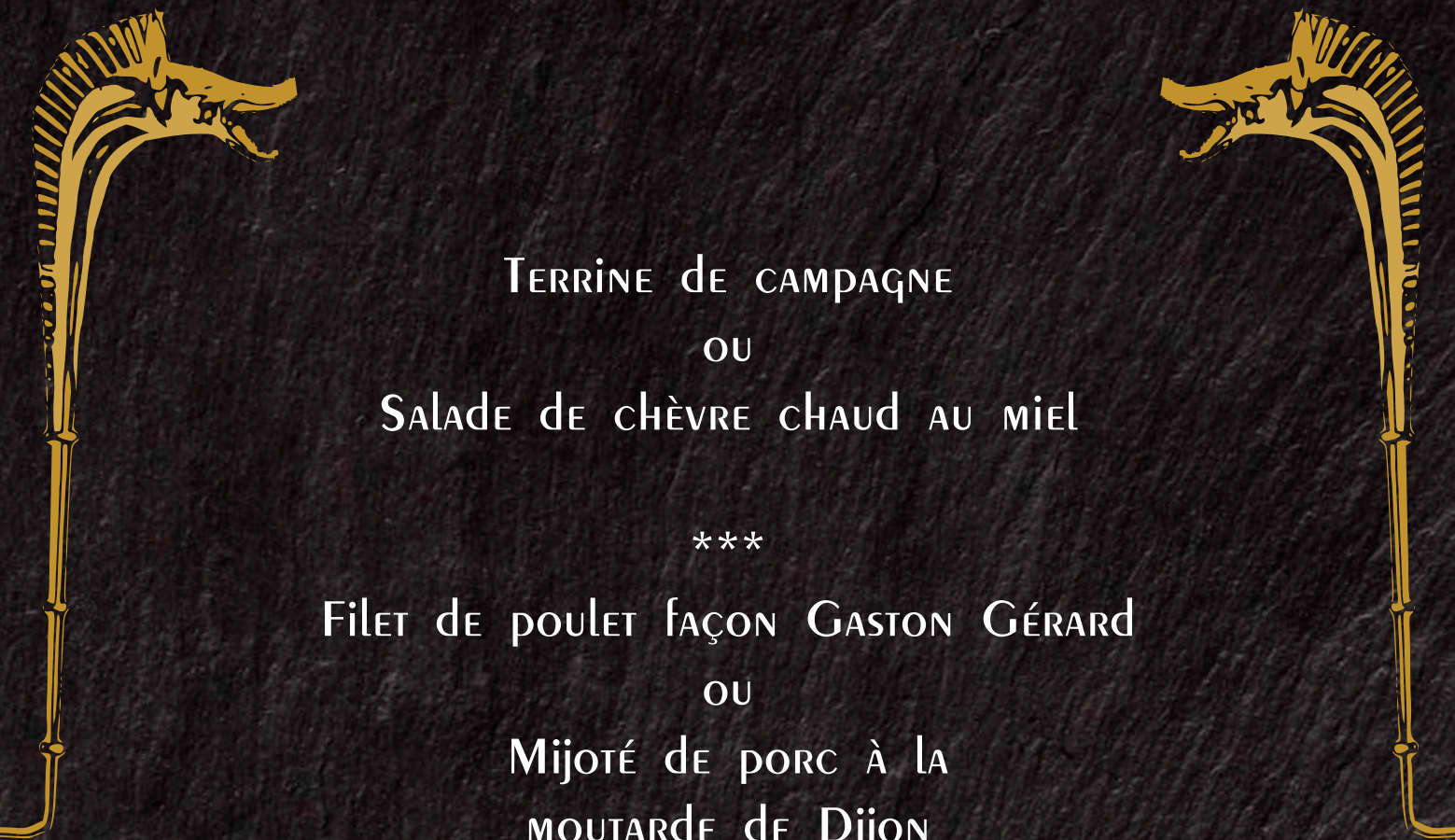


Menu Titus Labienus (18 €)



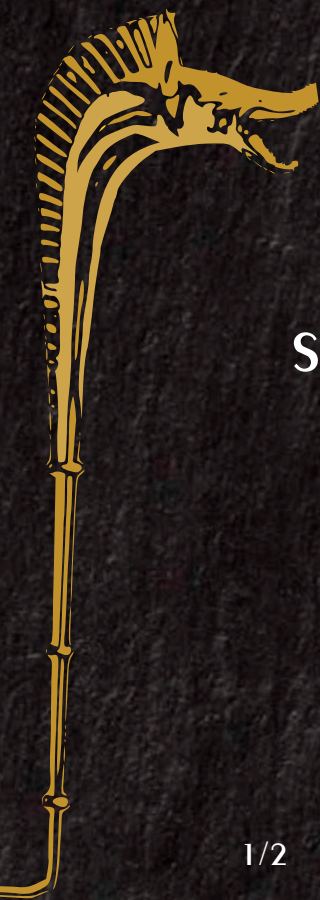
TERRINE DE CAMPAGNE
OU
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL

FILET DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD
OU
Mijoté de porc à la
MOUTARDE de Dijon

TOURTE AUX POMMES ET AU CIDRE
OU
ENTREMET AUX FRUITS ROUGES

Supplément fromage : 2 euros

Menu Vercingétorix (23 €)



PÂTÉ DE LAPIN AUX NOISETTES
ET SA CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

OU

SALADE BOURGUIGNONNE (SALADE, OEUF POCHÉ,
JAMBON PERSILLÉ, TOMATES, CROÛTONS)

NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE
ET SA SAUCE À LA MOUTARDE

OU

1/2 MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AUX FRAMBOISES

OU

PAVÉ DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES

ENTREMET AU CHOCOLAT

OU

POIRE POCHÉE AU VIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

Supplément FROMAGE : 2 EUROS

MuséoParc
ALÉSIA

Menu TERROIR (28 €)

OEUFS EN MEURETTE

OU

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS ET AUX ESCARGOTS

OU

SALADE À L'ÉPOISSES EN CROMESQUIS

ESTOUFFADE DE BOEUF BOURGUIGNONNE

OU

TIMBALE DE POISSON AU SANDRE

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

VERRINE BOURGUIGNONNE

OU

ENTREMET DE POMMES ET PAIN D'ÉPICES

Menu Jules César (33 €)

Apéritif gaulois (cidre, miel, vin blanc, épices)

OU

Kir bourguignon

Diligence de Bourgogne (jambon persillé, oeuf en
meurette à l'aligoté et escargots de Bourgogne

OU

Tourtes à l'époisses

OU

Trio de saumons (saumon fumé, blini au saumon,
marbré de saumon)

Boeuf au pinot noir de notre région

OU

Saint Jacques et sa sauce à l'aligoté

OU

Filet mignon de porc aux amandes

Assiette de fromages régionaux

Café gourmand

OU

Rose des sables, fruits rouges, crème de cassis