

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

TARTE BOURGUIGNONNE (BASE AMANDINE,
CASSIS, POIRE, PAIN D'ÉPICES)

OU

ENTREMET AUX FRUITS ROUGES

SUPPLÉMENT FROMAGE : 2 €

MuséoParc
ALÉSIA

Menu Vercingétorix (23 €)

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

OU

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

Noix de joue de porc confite et sa sauce à la moutarde

OU

DEMI MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AUX FRAMBOISES

ENTREMET AU CHOCOLAT

OU

POIRE POCHÉE AU VIN

Supplément fromage : 2 €

Menu gaulois (26 €)

TARTE AUX BLETTES

OU

SALADE DE LENTILLES À LA GAULOISE
(SAUCE AU MIEL)

FILET DE TRUITE AUX ÉPICES GAULOISES

OU

RAGOÛT DE BOEUF À LA GAULOISE (SAUCE CIDRE, MIEL, ÉPICES)

CÉRÉALES ET CHOU BRAISÉ

OU

POTÉE DE LÉGUMES GLACÉS AU CIDRE

POIRE POCHÉE AU VIN MERVEILLEUX

OU

PATINA AUX POMMES

Supplément fromage : 2 €

Menu du Terroir (28 €)

OEUFS EN MEURETTE

OU

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS
ET AUX ESCARGOTS

OU

SALADE ET SES CROÛTONS d'Époisses CHAUD

ESTOUFFADE DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE

OU

PAVÉ DE TRUITE SUR PETITS LÉGUMES
ET SA SAUCE À L'ALIGOTÉ

OU

JAMBON EN CROÛTE À LA CHABLISIENNE

ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONNAUX

VERRINE BOURGUIGNONNE

OU

CRÊME BRÛLÉE AU PAIN d'ÉPICES

MuséoParc
ALÉSIA

Menu Jules César (33 €)

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

OU

Kir bourguignon

Diligence de Bourgogne
(jambon persillé, oeufs en meurette
et escargots de Bourgogne)

OU

Tourte à l'époisses

OU

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

Bœuf au pinot noir de notre région

OU

Saint Jacques et sa fondue de poireaux

OU

Filet mignon de porc aux amandes

Assortiment de fromages régionaux

Café gourmand

OU

Entremet aux pommes, pain d'épices et cassis