



ENTRÉES

- Oeufs meurette, champignons, poitrine, petits oignons, pain croustillant à l'ail - 18€
Le Jambon persillé réalisé par nos soins, pickles d'oignons, condiment moutarde - 17€
Truite de Crisenon marinée, fenouils croquant, crème aigrette, oeufs de truite - 19€
Velouté glacé de petits pois, huile des cosses, Brillat savarin, petits pois en salade - 14€
Asperges, oeuf façon mimosa, crème d'ail des ours - 17€

PLATS

- Le boeuf bourguignon, purée de pommes de terre au beurre frais, carottes - 26€
Cabillaud grillé, artichaut crémeux, sauce barigoule - 29€
Volaille à la Gaston Gérard, aubergine confite au paprika, comté croustillant - 29€
Côte de veau grillée à partager, frites maison, légumes de saison, jus de veau - 95€
Risotto de petit épeautre de la ferme de la Goutte d'Or aux herbes, comté, vin jaune - 26€

DESSERTS

- Le millefeuille à la vanille d'Indonésie, glace caramel à la fleur de sel - 15€
Fraise en sorbet, en soupe d'enfance, nuage de basilic, sablé croustillant - 15€
Fondant au chocolat, praliné, glace fleur de cazette, marmelade d'agrumes - 16€
Pomme au four glacée, sarrasin croquant, sauce pomme cuite - 14€
Assiette de fromages de notre terroir, confiture de cassis, fruits secs - 12€
Faisselle de la fromagerie Delin, crème, confiture de cassis, fruits secs - 9€

L'AUBERGE
des Cîteaux

Prix nets - taxes et services inclus. Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes, notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner.

Net prices - taxes and service included. All our meats are of French origin. Our preparations may contain allergenic products; our team is available to provide you with further information.