

# La Table d'Anatole

*La formule déjeuner* 25,00€

*Du lundi au samedi*

Entrée du jour + plat du jour  
Plat du jour + dessert du jour

## *En préambule*

Saucisse sèche de la Maison MAS 8,50€  
Jambon d'Auvergne 18 mois de la Maison MAS 10,50€  
Terrine du moment 8,00€

## *Les entrées*

Entrées du jour : *voir l'ardoise*  
Œufs 8'5 mayonnaise 6,50€  
Œufs 8'5 mayonnaise truffés 15,50€  
Poêlée de champignons du moment et son œuf poché 9,00€  
Os à moelle Maître d'hôtel 10,50€  
Foie gras mi cuit du Chef, chutney aux figues 12,50€  
Escargots sauvages de Bourgogne 9,00€  
Cuisses de grenouilles 13,50€  
Soupe à l'oignon gratinée 12,50€

Planche de charcuterie de la Maison Mas  
Petite 15,00€ Grande 25,00€

## *Les salades*

Salade de crottins de Chavignol rôtis, mesclun, magrets fumés, haricots verts 19,50€  
Salade Caesar aux filets de poulet français aux épices douces, romaine, copeaux de parmesan, œuf poché 18,50€  
Salade Caesar aux gambas, romaine, avocat, copeaux de parmesan 22,50€

## *Le coin du boucher*

*Voir l'ardoise*

## *Sur le pouce*

Croque-Monsieur truffé au jambon de la maison MAS, mesclun 16,00€  
Croque-Madame truffé au jambon de la maison MAS, mesclun 17,50€  
Camembert au lait cru AOP rôti aux herbes et ses mouillettes 10,50€

## Les plats

Plats et poisson du jour : *voir l'ardoise*

Poulet fermier rôti au thym, jus corsé, gratin dauphinois 18,00€

Souris d'agneau confite dans son jus, semoule, légumes rôtis, amandes 26,00€

Ris de veau croustillants à la bourguignonne, lard grillé, gratin dauphinois 36,00€

Andouillette AAAAA, crème de Chaource à la moutarde, frites maison 24,00€

Côte de veau aux morilles, purée maison 33,00€

Smash Bacon Burger : viande Limousine, cheddar véritable, lard grillé, salade romaine, tomate, pickles, frites maison 21,00€

Fish&chips de cabillaud frais, sauce tartare, frites maison 22,00€

Belle sole meunière (selon arrivage), purée maison 42,00€

Risotto crémeux aux champignons 19,00€

- ♥ Possibilité de sublimer tous vos plats avec des lamelles de truffes fraîches de saison (selon disponibilité) 10,00€

Garnitures supplémentaires 4,50€

Frites maison, salade mesclun, gratin dauphinois, haricots verts, purée maison

## Les trous

Le Normand : sorbet pomme, Calvados 8,00€

Le Colonel : sorbet citron, Vodka 8,00€

Le Créole : sorbet mangue, Rhum brun 8,00€

Le trou des Patrons : sorbet pamplemousse, Gin 8,00€

La collection gourmande : les 4 trous 20,00€

*L'assiette de fromages AOP Selon la saison* 12,00€

## Les desserts

Dessert du jour sur l'ardoise

Mi-cuit au chocolat 8,00€

Tiramisu Affogato 8,50€

Tarte Tatin, crème fraîche d'Isigny AOP 8,50€

Fromage blanc muesli et miel, ou crème de marrons 7,00€

Profitégaufre 9,50€

Baba au rhum brun 11,50€

Crème brûlée aux fèves de tonka 8,00€

Café ou thé gourmand 10,50€ Digeo gourmand 14,50€

*Le menu culotte courte* 15,00 €

Cabillaud pané ou steak haché du Limousin, frites maison

Boule de glace

Sirop à l'eau ou un jus d'orange