

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 Maitre 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 AAAA, 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