

## Côté Fraîcheur

**Soupe** crémeuse de Panais et Magret de Canard 14€

L'Œuf de « Morgan Louche » **en Meurette** à la lie de Vin blanc 13€

Terrine de **Foie gras mi-cuit**, Chutney de Figue épicée 19€

**Saumon mariné** à la Betterave pourpre,  
une Aigrette odorantes aux Herbes potagères 18€

**Endive** cuite et crue à la Parisienne et Truffonade 15€

## De Mer et d'Eau douce

**Dos de Cabillaud** demi-sel,  
un Beurre battu aux Echalotes et Mariage d'Agrumes 26€

Filet de **Truite** du Jura « façon Matelote » 22€

Dos de **Lieu jaune**,  
Palets de Butternut glacés et ragoût de Châtaignes 24€

## Notes Végétales (gluten free)

**Medley d'Automne** aux Champignons crus et cuits 16€

**Risotto d'Épeautre** de Sault et Bouquet végétal 14€

### Image de Bourgogne

L'Œuf de « Morgan Louche » **en Meurette** à la lie de Vin blanc



Quenelle de **Sandre** forestière  
dans un goûteux Velours ocre



**Panacotta** au Cassis et Anis de Flavigny

32 €

## Le Meilleur des Viandes

### St Georges Burger

Bœuf Charolais (France), Epoisses, Oignon rouge caramélisé **21€**

Filet de **Bœuf Charolais** (France) poêlé, Champignons du Moment et Pomme de Terre Ratte, jus nourri de pulpe d'Aromates **31€**

**Quasi de Veau** (France) confit, gratin de Courge et Pickles d'Oignon mauve **23€**

Une **Souris d'Agneau** confite en Gremolata **25€**

### La Pièce du Boucher

**Volaille de Bresse** à la Crème selon la Mère Blanc, Linguines fraîches **26€**  
Supplément Morilles **+8€**

## C'est l'Hiver

**Terrine de Paleron et foie gras** en gelée de Pot au feu crème de Raifort



**Filet de Bar et coque** en Marinière, clémentine grillée panais rôti au four

OU

**Onglet de veau Mariné aux épices**

Fricassée de châtaignes et petits oignons jus réduits



Les Fromages

OU

**Oranges et pamplemousses** et pain d'épices en texture

**35 €**

## Menu Enfant 9€

(Jusqu'à 10 ans)

Un poisson du Jour ou un Steak (France) avec une garniture au choix  
+ un Dessert + une Boisson

## LES FROMAGES

<b>Fromage blanc nature ou à la Crème de Bresse</b> <b>ou Coulis de Fruits rouges</b>	<b>5€</b>
<b>L'assiette de Fromages affinés de nos régions</b>	<b>8€</b>

## LES DESSERTS

<b>Moelleux au Chocolat noir, Glace chocolat lacté</b>	<b>7€</b>
Un <b>Mont Blanc</b> classique à partager (pour 2 personnes)	<b>15€</b>
<b>Poire conférence Belle Hélène</b>	<b>8€</b>
<b>Fantaisie de Vanille à la Vanille</b>	<b>9€</b>
<b>Salade d'Agrumes au Miel et Meringuettes</b>	<b>7€</b>
<b>Panna cotta au Cassis et Anis de Flavigny</b>	<b>9€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>10€</b>
Un Café et des desserts en portion légère. Si pris dans le cadre d'un menu, un café sera facturé en supplément.	
<b>Le Crémant de Bourgogne Gourmand</b>	<b>15€</b>
Une coupe de Crémant de Bourgogne et des desserts en portion légère. Un supplément de 5€ sera facturé dans le cadre d'un menu	

*Prix taxes et service compris – Le Saint Georges – Automne 2019*

**Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner**

**Et de 19h00 à 21h30 pour le dîner**

**(Service jusqu'à 22h le vendredi et le samedi)**

**Carte réalisée par Georges BLANC pour le St Georges**

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines.

*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.  
Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur  
sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*

Prix taxes et Service inclus – Automne

2019 - Le St Georges