

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'Automne

Cappuccino de Châtaigne autour d'une Royale de Foie gras

OU

Saumon mariné à la Betterave pourpre, une Aigrette à l'Herbe royale



Cabillaud à la Vapeur, Risotto d'Epeautre au Safran

OU

La Caille « façon Canard à l'Orange », Figue rôtie et Courge muscade



Les Fromages

OU

Poire conférence **Belle Hélène**

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

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

LES DESSERTS

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