POUR COMMENCER

LA SALADE DE L'EMBARCADÈRE
Mesclun, Mousse de Chèvre frais, Pequillos, Tomates cerises et Pignons de pin ..... **18 €**

NOTRE JAMBON PERSILLÉ MAISON *(France)*
en Gelée d'Herbes odorantes ..... **19 €**

CARPACCIO DE THON ALBACORE
Multicolore de Poivrons doux ..... **21 €**

NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE DE LA BASSE-COUR *(France)*
marbré de Foie gras de Canard, Jus miroir à la Syrah ..... **23 €**

LE FOIE GRAS DE CANARD *(France)*
Chutney de Figues, Brioche maison ..... **24 €**

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE
« Tout en Vert » à l'Ail doux ..... **19 €**

MENU ENFANT
Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)
16 €

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

DE MER ET D'EAU DOUCE…

LES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA,
Sauce Tartare ..... **23 €**

QUENELLE DE BROCHET
Sauce Homardine, Printanière de Légumes ..... **24 €**

DE BELLES NOIX DE ST JACQUES
une Polenta florentine au Mariage d'Epices ..... **30 €**

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE ..... **48 €**

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

« LE CALADE-BURGER » ***(France)*** ≃ 180 g Pain artisanal et Comté ..... **22 €**
Servi avec des Frites maison

LE CLASSIQUE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS ***(France)*** ..... **22 €**

DES RIGATONI « POUR ENFANTS GÂTÉS » ***(France)***
à la Crème de Bresse, Parmesan et Jambon Truffé ..... **26 €**

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE PENDANT 7 HEURES ***(UK)***
Aubergine au Curry, le Jus nourri de Pulpe d'Aromates ..... **34 €**

LE FILET DE BŒUF ***(France)*** ≃ 180 g
aux Morilles et Vin jaune ..... **38 €**

L'EMBLÉMATIQUE POULET DE BRESSE AOP ***(France)***
à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8 €) ..... **32 €**

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES ***(France)***
(30 minutes d'attente de cuisson) 1.2 kg ..... **95 €**

CLIN D'ŒIL DE SAISON

LA SALADE DE L'EMBARCADÈRE
Mesclun, Mousse de Chèvre frais, Pequillos,
Tomates cerises et Pignons de pin
OU
NOTRE JAMBON PERSILLÉ MAISON *(France)*
en gelée d'Herbes odorantes

QUENELLE DE BROCHET
Sauce Homardine, Printanière de Légumes
OU
L'ÉPAULE D'AGNEAU
CONFITE PENDANT 7 HEURES *(UK)*
Aubergine au Curry, le jus nourri de Pulpe d'Aromates

FROMAGE
Blanc en Faisselle
OU
Le choix des
DESSERTS

33 €

Prix taxe et Service compris - L'Embarcadère – Printemps 2024

ESCAPADE GOURMANDE AU BORD DE SAÔNE

LE FOIE GRAS DE CANARD *(France)*
Chutney de Figues, Brioche maison
OU
NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE DE LA BASSE-COUR *(France)*
marbré de Foie gras de Canard, Jus miroir à la Syrah
OU
CARPACCIO DE THON ALBACORE
Multicolore de Poivrons doux

LES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA
Sauce Tartare
OU
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE
« Tout en Vert » à l'Ail doux

DE BELLES NOIX DE ST JACQUES
une Polenta florentine au Mariage d'Epices
OU
L'EMBLÉMATIQUE POULET DE BRESSE AOP *(France)*
à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8 €)

FROMAGES **OU** Le choix des **DESSERTS**

1 Entrée + 1 Plat
+ Dessert au Choix
52 €

Menu Complet
à votre Choix
62 €

L'ARDOISE DU MARCHÉ

MIDI EXPRESS*

AVEC AU CHOIX

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

28 € avec au choix
un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression + un Café

MENU DU JOUR INTÉGRAL *

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

Au déjeuner **25 €**

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts, excepté les Glaces et Sorbets.

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts ainsi que la traçabilité de nos viandes.

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour **L'EMBARCADÈRE**
Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD**
Directrice de Restaurant : **Céline BROSSELIN**