

**à LA GRANGE OBRIOT ... « tout est fait maison!!! »**

**« Une cuisine de tradition française...»**

**LA FORMULE 40 euros = 2 plats (plat avec entrée ou dessert)**

**ou 48 euros = 3 PLATS (entrée/plat/ dessert) .**

UN FOIE GRAS DE CANARD FAIT A LA GRANGE

SUR UNE SALADE DE HARICOTS VERTS CRAQUANTS A L'HUILE DE NOIX DE MON AMI ROLAND L'ALSACO

-----

LE COEUR DE SAUMON « BOMLO » fumé à la grange

CREME EPAISSE D'ISIGNY , PAIN DE CAMPAGNE grillé

-----

L'INCONTOURNABLE SALADE DE TETE ET LANGUE DE VEAU ; LEGUMES LEGEREMENT CRAQUANTS .

UNE VINAIGRETTE façon GRIBICHE

-----

LES ESCARGOTS FRAIS DE BOURGOGNE AU VIN JAUNE , CREME DE PERSIL

## **LES PLATS**

UNE NOIX D'ENTRECOTE « ANGUS HAERFORD » UNE SAUCE A L'ECHALOTE ET TUILE PARMESAN

-----

UN FILET DE BAR CUIT LENTEMENT , « écrasé de pommes de terre de FAILLOUX » ,

UNE SAUCE VIERGE AVEC DE L'HUILE DE TRUFFE ET TRUFFE FRAICHE DE MEUSE (incinatum)

-----

L'EXCELLENTE ANDOUILLETTE DE CHEZ HARDOUIN « tirée à la ficelle»

UNE SAUCE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE , FRITES FRAICHES AU COUTEAU

-----

LA BOUCHEE A LA REINE DE LA GRANGE AUX RIS DE VEAU, MORILLES ET CHATEAU CHALON ;

nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes , nous consulter