



Menu du terroir 34€ (entrée – plat - dessert)

- * Les œufs en meurette **OU** sauce à l'Epoisses
- * Le jambon persillé de Bourgogne
- * Le traditionnel pâté en croûte du Chef



- * Le boeuf bourguignon, tagliatelles fraîches
- * La pièce de bœuf charolais, jus monté au beurre persillé

(sup 3€)

Nos incontournables

- * La tête de veau, sauce gribiche
- * Les tripes au Marsannay
- * Le foie de veau, déglacé au vinaigre de framboises



- * L'assiette des laits de Bourgogne

9€



- * Dessert au choix à la carte

Les entrées

- * La salade de chèvre chaud de Mathilde, pistou au noix
- * Le foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney... (sup 4€)
- * Les 12 escargots de Bourgogne (sup 3€)
- * Le mijoté d'escargots, fregolas, Comté, jus vert persillé et roquette

Les plats

- * Le bœuf charolais à partager (Entrecôte ou Côte ou Filet de boeuf) **45€ par personne**
frites, salade, sauce au choix (*Béarnaise ou poivre ou Epoisses*)
- * Le poisson selon la pêche, beurre blanc au paprika
- * La poitrine de porc fermière confite 8h, sauce tartare au jus de viande
- * La cuisse de lapin braisée au four, sauce à la moutarde à l'ancienne
tagliatelles fraîches

Les desserts

- * La poire au vin...
- * La crème brûlée au miel de Châteauneuf
- * Le mi-cuit au chocolat 64%...
- * La tarte ananas vanillée, chantilly mangue
- * La sélection de glaces ou sorbets

Nos formules

Entrée / plat ou Plat / dessert 29€

Entrée - plat - dessert 36€

Menu enfant (plat / dessert) 12€



Jusqu'à 12 ans

Prix Hc

Suivez nous sur les réseaux sociaux !

*#La table de Guillaume
#L'auberge de Guillaume*



*La table de Guillaume
Cuisine chic et traditionnelle
21320 Châteauneuf en Auxois
03 80 49 22 00*



Vous allez découvrir la cuisine de
Guillaume Royer MOF 2015

Cuisine traditionnelle bourguignonne
gourmande et généreuse
établie à partir de produits régionaux et d'ailleurs

Son chef Vincent LABULLE
et toute l'équipe de L'Hostellerie
vous souhaitent un agréable moment

Tous nos plats sont faits maison
et toutes nos viandes sont d'origine française
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
à partir de produits bruts



LE DÉPARTEMENT



