



Grignott' Bar

Le Service au Bar de la Salle « Clairière »

Restaurant le Clos des Combottes

21380 EPAGNY



Cette Carte Préférentielle est valable uniquement les :
Dimanche Soir, Lundi Soir, Mardi Soir, Mercredi Soir
 et Jeudi Soir. Service à « l'espace Bar ».

Les PLATS en DIRECT

Charcuteries des Louvières	11.50 €
P'tite Soupe de Saison	7.50 €
Confit de Canard	14.90 €
Pièce de Bœuf poêlée	14.90 €
Souris d'Agneau confite	22.00 €
Œufs Pochés en Meurette	11.50 €
Sac du Pêcheur	19.50 €
Plateau des Fromages	7.00 €
Le Dessert du Jour	7.00 €
La Salade de Fruits	7.50 €
Le Nougat et son coulis	9.00 €
Café Terroir Gourmand	8.50 €

MENU DU SOIR

MENU SEUL 14.10 €

MENU AVEC BOISSONS 17.40 €

(1/4 Edelzwicker ou Bourgogne Rouge ;
 Eau source plate ou pétillante – CAFE inclus)



La P'tite Soupe de Saison

Ou la Salade « Grignott' »

(Salade, coppa, lamelles fromages,
 Légumes marinés , croûtons)



Confit de Canard, Gratin Dauphinois

Ou le Plat du Jour



Trio des Fromages sélectionnés

Ou Le Dessert du Jour

MENU ETAPE : SOIREE CLASS'

MENU SEUL 23.90 €

MENU AVEC BOISSONS 27.90 €

(1/4 Edelzwicker ou Bourgogne Rouge ;
 Eau source plate ou pétillante – CAFE inclus)



La Planche des Charcuteries des Louvières

et ses Divers Appétits

ou Le Saumon d'Ecosse fumé à chaud

Mirepoix de légumes croquants, vinaigrette balsamique

ou Aumônière des Moines de Citeaux sur Salade

*Fromage de l'Abbaye de Citeaux et Comté dans une feuille de Brick
 en aumônière ; Salade de Saison*



Deux Œufs pochés dans une Meurette

(sauce Vin Rouge, petits lardons et oignons) ; servis sur Toasts dans
 une Assiette Creuse

Ou La Souris d'Agneau Moelleuse (suppl. + 5 €)

Au Thym et Romarin, légumes colorés

Ou Le Sac du Pêcheur

*Morceaux choisis de Poissons cuisinés façon Pôchouse selon une
 recette traditionnelle du Val de Saône avec Vin Blanc de Bourgogne
 Aligoté, Ecrevisses, oignons, croûtons aillés*



Plateau des Fromages secs sélectionnés

par notre Maître d'Hôtel

Ou Le « Touchocolat »

Assiette de Desserts et Entremets au chocolat

Ou La Salade de Fruits Frais et Secs,

Petite Meringue

*Selon nos approvisionnements, un produit peut manquer il sera remplacé par un équivalent.
 Aucun changement ni aucune Réduction ne peuvent dans nos Menus. Merci de votre compréhension.*

SARL CLOS DES COMBOTTES

RESTAURANT- HOTEL RESIDENCE – RECEPTIONS PRIVEES ET PROFESSIONNELLES – MARIAGES - BANQUETS

Domaine des Combottes – Route Dijon – 21 380 Epagny

Tel : 03 80 35 56 56 – Fax : 03 80 35 51 01

@ : clos-des-combottes@wanadoo.fr - Site : www.clos-des-combottes.com