

*La  
Carte*



*Vincent  
Pointeau*



*La  
Fontaine  
aux Muses*



*d  
Tils*



*La  
Carte*



## La Fontaine aux Muses vous propose :



### Les Entrées

- Le chèvre chaud “cabecou du Perigord” sur petite salade 10 €
  - Le saumon fumé maison aux pommes de pins noirs 20 €
    - Le jambon cru vendéen 12 €
      - La terrine maison au chevreuil et foie gras 13 €
  - L’escalopine de foie gras poêlée à l’unilateral et son Salers rôti sur une compotée de quetsches acidulées 22 €
  - Le foie gras de canard mi-cuit au marc de notre vigne 20 €
    - L’oeuf cocotte grand-mère 10 €
      - L’oeuf cocotte au foie gras maison 14 €
    - La salade du jardin à l’échalote (selon la saison) 9 €
      - Les escargots de Bourgogne traditionnels 15 €



### Les Spécialités de Poissons

- Le ragoût de homard au foie gras 50 €
  - Le bar (selon arrivage) 25 €
- Le homard braisé au feu de bois (selon la saison) 47 €
  - Les gambas grillés au beurre blanc 21 €
    - Le dos de saumon cuit à l’aneth 19 €
  - La salade folle aux noix de saint -jacques 21 €
- Le tournedos de lotte à la Rossini déglacé aux aïrelles et au vinaigre balsamique 25€





## Les Viandes et les Volailles Cuisinées à L'ancienne

Les grillades au feu de bois selon la saison (sarments de notre vigne). Servies sur pommes sautées à la graisse d'oie et légumes verts de saison

- La pièce de boeuf aux herbes de Provence ou nature 18 €
  - Les côtes d'agneau grillées 19 €
  - La brasillade de pigeonneau au foie gras 24 €
  - Le filet de boeuf au grill sauce béarnaise 22 €
    - Le magret de canard au miel d'acacia 19 €
  - Le boeuf bourguignon mijoté au feu de bois 15 €
  - Le confit de canard maison sur pommes à l'ail 17 €



## Les Fromages Affinés

L'assortiment de Fromages Régionaux

- Époisses affiné au marc de Bourgogne , Soumaintrain fermier , Chaource, délice de Bourgogne, fromage des moines de la Pierre qui Vire 8 €



## Les Desserts

- L'émincé glacé au chocolat sur crème anglaise 9 €
  - Le clafoutis Limousin aux cerises 8 €
  - Le fromage blanc en faisselle 7 €
    - Le délice de saison 9 €
  - Les profiteroles au chocolat noir 10 €
- Les glaces ou sorbets 7 € (Supplément Alcool, 2 €)

