

Le Castrum Café

(La Table de l'Abbaye de Maizières)

La Carte

- Foie Gras Cuit au Torchon, Pain d'Epices, Chutney de Fruits  25€
- Les 6 Escargots de Bourgogne de la Maison Dutruy  9€
- Les 12 Escargots de Bourgogne de la Maison Dutruy  18€
- La Salade de l'Abbaye et sa Fraîcheur du jour  18€
- Le Jambon Persillé, Moutardes de la Maison Fallot à Beaune 18€

- L'Œuf Cocotte de Ferme, et Morilles  27€
- L'Œuf Façon Meurettes  23€
- Poêlée de Morilles à la Crème en Croûte de Pain  29€
- La Soupe aux Oignons de la Ferme  12€
- La Soupe de Saison  12€

- Le Bœuf AOP(*) Charolais, en Bourguignon  24€
- Le Faux Filet AOP(*) Charolais (supplément Morilles 15€) 33€
- Coquelet des Fermes de l'Ain cuisiné Façon Gaston Gérard  29€
- Le Sandre de nos Rivières, Légumes de Saison  25€

- La Sélection de Fromages Affinés de la Maison Bordier 18€

- La Crème Brûlée au Pain d'Epices  12€
- La Poire Pochée au Vin de Bourgogne  14€
- Assortiment de Sorbet du jour (3 boules) 12€
- Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille  12€

- LE CASSE-CROUTE BOURGUIGNON....**
- Le Saumon Fumé, Beurre de la Maison Bordier 17€
- Le Jambon Cru d'Arleuf en Morvan, Maison Ducert 18€
- La Planche de Charcuterie 23€
- La Planche « découverte de la Bourgogne à travers ses classiques » 26€

Restaurant ouvert le soir (sauf exception), service à partir de **19h30**. Fermé les midis.

(*) Appellation d'Origine Protégée //  *Fait Maison*