



## LES COMBOTTES

HÔTEL - RESTAURANT - SALLES DE RÉCEPTION - TRAITEUR

**21380 Epagny**

**TEL :03.80.41.30.21**

**MAIL : [benoit.bruley-traiteur@orange.fr](mailto:benoit.bruley-traiteur@orange.fr)**

**Site internet : [www.bruley-traiteur.fr](http://www.bruley-traiteur.fr)**

### **OUVERT :**

**Jeudi et vendredi midi et soir**

**Samedi soir**

**Dimanche midi**



## Menu Terroir à 32€

**Les œufs parfaits sur leurs toasts dorés, sauce meurette traditionnelle.**

**Ou**

**Jambon persillé de bourgogne maison, accompagné de ses crudités et pickles de légumes.**

**Ou**

**Fricassé d'escargots de bourgogne et champignons  
dans sa gougère bourguignonne, sauce aurore.**

**(Suppl. 3,00€)**

\*\*\*\*\*

**Suprême de poulet fermier sauce Gaston Gérard,  
mousseline de pomme de terre maison.**

**Ou**

**Filet de truite de nos rivières sur son risotto crémeux,  
réduction d'aligoté à la graine de moutarde.**

**Ou**

**Canon de mignon de porc et cromesquis de pied au cerfeuil,  
jus corsé au ratafia et pomme de terre grenaille.**

\*\*\*\*\*

**Chariot de fromages affinés de nos différentes régions**

**(Suppl. 3,00€)**

**Ou**

**Fromage blanc de campagne et ses accompagnements**

**Ou**

**Crème brûlée à l'infusion aux anis de Flavigny.**

**Ou**

**Vacherin vanille-cassis et son coulis de framboise.**

**Ou**

**Moelleux au chocolat accompagné de sa glace vanille.**

**Prix net**

## Menu Combottes 42€

**Pressé de lapereau et légumes fondants sur son foie gras de canard, salade colorée.**

**Ou**

**Mille-feuille de tartare d'avocat, céleri et saumon frais mariné au gingembre sur son pain suédois.**

**Ou**

**Cassolette de noix de pétoncles et crevettes papillons à la crème de safran.**



**Filet de canette, réduction de moutarde au miel et purée de patate douce.**

**Ou**

**Dos de cabillaud Skreï sur son nid de tagliatelles fraîches, coulis de crustacés et tomate rôtie.**

**Ou**

**Entrecôte de bœuf française au sel de Guérande, poêlé de pommes de terre grenailles et tomate confites.**

**(Suppl. sauce morille 6,00€)**



**Chariot de fromages affinés de nos différentes régions.**

**Ou**

**Fromage blanc de campagne et ses accompagnements.**

**Ou**

**Profiterole revisitée dans son feuilletage, chocolat noir coulant et praliné.**

**Ou**

**Bavarois cassis sur son biscuit pain d'épices dans sa dentelle en chocolat.**

**Ou**

**Soufflé glacé au grand Marnier et coulis d'agrumes.**

**Prix net**

### ENTREES :

Les œufs parfaits sur leurs croûtons dorés, sauce meurette traditionnelle	12€
Jambon persillé de bourgogne maison, accompagné de ses crudités et pickles de légumes.	12€
Fricassé d'escargots de bourgogne et champignons dans sa gougère, sauce aurore.	15€
Pressé de lapereau et légumes fondants sur son foie gras de canard, salade colorée.	17€
Mille-feuille de tartare d'avocat, céleri et saumon frais mariné au gingembre sur son pain suédois.	18€
Cassolette de noix de pétoncles et crevettes papillons à la crème de safran.	18€

### Poissons :

Filet de truite de nos rivières sur son risotto crémeux, réduction d'aligoté à la graine de moutarde.	14€
Dos de cabillaud Skreï sur son nid de tagliatelles, coulis de crustacés et tomate rôtie.	21€

### Viandes :

Suprême de poulet fermier sauce Gaston Gérard, mousseline de pomme de terre maison.	15€
Canon de mignon de porc et cromesquis de pied au cerfeuil, jus corsé au ratafia et pomme de terre grenaille.	16€
Filet de canette, réduction de moutarde au miel et purée de patate douce.	19€
Entrecôte de bœuf française au sel de Guérande, poêlé de pommes de terre grenailles et tomate confites.	22€
Suppl. sauce morilles.	6€

### Fromages :

Chariot de fromages affinés de nos différentes régions.	9,50€
Fromage blanc de campagne et ses accompagnements.	6,50€

### Desserts :

Crème brûlée à l'infusion aux anis de Flavigny.	7,50€
Vacherin vanille-cassis et son coulis de framboise.	7,50€
Moelleux au chocolat accompagné de sa glace vanille.	7,50€
Soufflé glacé au grand Marnier et coulis d'agrumes.	9,50€
Bavarois cassis sur son biscuit pain d'épices dans sa dentelle en chocolat.	9,50€
Profiterole revisitée dans son feuilletage, chocolat noir coulant et praliné.	9,50€
Café gourmand « Des Combottes ».	9,50€

Prix net