

CARTE

ENTREES / HORS D'OEUVRE

- Salade gourmande, foie gras et magret de canard fumé, pickles croquants.....16,00 €**
Gourmet salad, foie gras and smoked duck breast, Crunch pickles
- Fricassée d'escargots à la tomate, flan d'ail doux, poudre de chorizo.....15,00 €**
Fricassée of snails with tomato, flan of sweet garlic, chorizo powder
- Œufs de la ferme du Pontot en meurette de crémant de Bourgogne, Petits oignons et lardons....10,00 €**
The farm Pontot paached eggs in the sparkling white wine burgundy sauce, onion and bacon
- Thon façon tataki en carpaccio, mousse de betterave rouge, mayonnaise avocat.....14,00 €**
Tuna tataki way in carpaccio, red beet mousse, mayonnaise avocado
- 12 escargots servis en coquille au beurre persillé.....15,00 €**
12 burgundy snails in garlic butter and parsley
- Salade méli-mélo de la Table du Rocher**
(mesclun de saison, dés de jambon persillé, jambon de pays, tomate et noix).....9,80 €
- Grande assiette.....13,00 €**
(variety of salads, French dressing sauce, ham parsley, ham country, tomato and nuts).....
- Large salade.....*
- Jambon persillé de Bourgogne, petite salade.....11,00 €**
Burgundy ham parley, snall salad

POISSONS / FISH - PRODUITS DE LA MER - SEA PRODUCTS

- Dos de lieu jaune, beurre blanc au citron Yuzu.....20,00 €**
Back to Pollack, Yuzu lemon butter

Prix nets et service compris
Net prices and service included

CARTE

PLATS GARNIS / MAIN COURSES

- Entrecôte race Montbéliarde, moutarde au poivre vert.....23,00 €*
'Montbéliarde' rib steack, green Pepper mustard
- Fantaisie de volaille au thym, sauce crémeuse à la fourme d'Ambert.....16,00 €*
Fillet of poultry whit thyme, creamy sauce with blue cheese (fourme d'Ambert)
- Cocotte de rognon de veau au madère, champignons du moment.....17,00 €*
Casserole of veal kidneys in Madeira, seasonal mushrooms
- Mijoté de joue de porc aux grains de moutarde.....14,00 €*
Stewed pork cheek to grains of mustard
- Canon d'agneau dans le gigot, jus court romarin.....17,00 €*
Sliced lamb in the leg, juice rosemary
- Œufs de la ferme du Pontot en meurette de crémant de Bourgogne,
Petits oignons et lardons, garnis14,00 €*
*The farm Pontot poached eggs in the sparkling white wine burgundy sauce,
Onion and bacon with végétales*

**Bœuf origine France / *Beef french origine*

FROMAGES / CHEESES

- Trilogie de fromages de la Côte.....6,00 €*
Selection cheeses of the coast
- Faisselle à la crème épaisse (nature ou ciboulette ciselée).....4,80 €*
Cottage cheese with cream (natural or chive)

DESSERTS / DESSERTS

- Comme une tarte citron sur un sablé breton, émulsion miel mascarpone.....8,50 €*
Like a lemon tart on a breton shortbread, emulsion honey mascarpone
- Assortiments de glaces et sorbets, tuile craquante.....7,00 €*
Assortment of ice cream and sorbet, Crunch tile
- Pyramide glacée chocolat blanc ananas et meringue, coulis exotique.....9,50 €*
White chocolate ice-cream pyramid and meringue, exotic coulis
- Moelleux caramel beurre salé, sorbet pomme.....9,00 €*
Soft cake caramel salted butter, apple sorbet
- Crème brûlée cranberries et Amaretto.....8,00 €*
Crema brulee cranberries and Amaretto liquor

Prix nets et service compris - Net prices and service included