

CARTE

ENTREES / HORS D'OEUVRE

Terrine de foie gras de canard, chutney de pomme pain d'épices, croustilles aux fruits secs.....17,00 €
Terrine of duck foie gras, compote gingerbread apple, dried fruit toast

Embeurrée de chou aux 'lardons' de Morteau fumée, escargots au bouillon d'ail doux.....15,00 €
Cablage with butter, smoked Morteau sausage, snails with sweet garlic brotk

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

Velouté de châtaignes, noix de pétoncles rôties à la réglisse.....14,00 €
Velvety of chestnuts, roasted scallops with licorice

12 escargots servis en coquille au beurre persillé.....16,00 €
12 burgundy snails in garlic butter and parsley

Marsannette : Grande salade au déjeuner en semaine
(Mesclun de saison, dés de jambon persillé, jambon de pays, tomate,
et fromage de régal de Bourgogne aux grains de moutarde).....14,00 €
Marsannette : Large salad, only lunch on weekdays
(Variety of salads, french dressing sauce, ham parsley, ham country, tomato and local cheese with mustard seeds)

Jambon persillé de Bourgogne, petite salade.....11,00 €
Burgundy ham parley, snall salad

Salade de saison.....6,00 €
Seasonal salad

POISSONS / FISH - PRODUITS DE LA MER - SEA PRODUCTS

Selon la pêche, la suggestion du Chef.....20,00 €
According to the fishery, the Chief's suggestion

En fin de semaine, une recette de noix de saint jacques.....24,00 €
At the end of the week, a recipe of walnuts St jacques shells

Prix nets et service compris
Net prices and service included

CARTE

PLATS GARNIS / MAIN COURSES

Entrecôte* race Montbéliarde, réduction de vin rouge et foie gras *Bœuf origine France..23,00 €
*'Montbéliarde' rib steack, reduction of red wine and foie gras *Beef french origine*

**Suprême de volaille fermière rôti, jus réduit,
Mousseline de choux fleur aux éclats de noisettes.....18,00 €**
*Supreme of roasted farm chicken, reduced juice,
Cauliflower mousse with hazelnuts crumbled*

Marmite de rognon de veau au madère, champignons du moment.....17,00 €
Cooking pot of veal kidneys in Madeira, seasonal mushrooms

Joue de porc façon bourguignonne.....14,00 €
Stewpan of pork cheek in burgundy style

Croustillant de tête de veau aux queues d'écrevisses, sauce gribiche.....17,00 €
Crispy veal head with crayfish tails, condiments sauce

**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*

Assiette de légumes / Plate of vegetables.....8,50 €

FROMAGES / CHEESES

Trilogie de fromages de la Côte.....6,00 €
Selection cheeses of the coast

Faisselle à la crème épaisse (nature ou fines herbes).....4,80 €
Cottage cheese with cream (natural or fine herbs)

DESSERTS / DESSERTS

Gaufre tiède, émulsion chocolat et son sorbet poire.....9,00 €
Warm waffle, chocolate emulsion and sorbet pear

Assortiments de glaces et sorbets, tuile craquante.....7,00 €
Assortment of ice cream and sorbet, Crunch tile

Macaron cassis et chocolat blanc, sorbet citron, caramel de cassis9,50 € Macaron
blackcurrant and withe chocolate, lemon sorbet, blackcurrant caramel

Dacquoise noix de coco, mousse passion.....8,00 €
Almond biscuit coconut, mousse passion fruit

Crème brûlée au vin jaune et noix.....8,50 €
Creme brulee with yellow Jura wine and walnuts

Prix nets et service compris - Net prices and service included