

CARTE

ENTREES / HORS D'OEUVRE

Terrine de foie gras de canard au Porto, chutney d'oignons rouges à la grenadine.....17,00 €
Terrine of duck foie gras with Port, compote of red onions with grenadine

Fricassée d'escargots de Bourgogne aux pignons de pin, velouté de roquette et parmesan.....15,00 €
Fricassee of burgundy snails with pine nuts, velvety of arugula and parmesan cheese

Œufs de la ferme du Pontot en meurette de crémant de Bourgogne, Petits oignons et lardons....10,00 €
The farm Pontot poached eggs in the sparkling white wine burgundy sauce, onion and bacon

*Fraîcheur de truite rose façon gravelax,
Emulsion de fromage de chèvre frais et betterave rouge.....14,00 €*
Marinated pink trout, fresh goat cheese mousse and beetroot

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 parsley, small salad

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

POISSONS / FISH - PRODUITS DE LA MER - SEA PRODUCTS

Levée de daurade royale, huile vierge mangue ananas.....22,00 €
Fillet of sea bream, pineapple mango virgin oil

Prix nets et service compris
Net prices and service included

CARTE

PLATS GARNIS / MAIN COURSES

Belle entrecôte* Montbéliarde, beurre Maître d'Hôtel façon 'Côte de Nuits'

*Bœuf origine France..23,00 €

Beautiful 'Montbéliarde' rib steack*, butter nut red wine and shallot *Beef french origine

Filet de canard rôti, jus à l'Armagnac, légumes printaniers.....18,00 €
Roasted duck fillet, Armagnac juice, spring vegetables

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

Epaule d'agneau cuite lentement en parmentier de patates douces.....17,00 €
Shoulder of lamb slowly cooked in sweet potato puree

**Œufs de la ferme du Pontot en meurette de crémant de Bourgogne,
Petits oignons et lardons, garnis.....14,00 €**
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

Crème brûlée infusée au thé matcha bio.....8,50 €
Creme brulee infused with organic matcha tea

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

**Demie sphère chocolat meringuée, crème glacée pistache,
Compotée de cerises au gingembre.....9,50 €**
Hull chocolate meringue, pistachio ice cream, compote cherries with ginger

Quatre quart façon pain perdu, crémeux caramel fleur de sel, crème glacée vanille.....8,00 €
Warm cake, creamy caramel flower of salt, ice cream vanilla

Délice Manzana pomme verte et sablé noisettes, cœur de pomme en gelée.....9,50 €
Green apple delight and its liquor, hazelnut shortbread, apple heart in jelly

Prix nets et service compris - Net prices and service included