

La Table du Rocher

MENU LE CLOS DES SAVEURS

Menu le Clos des Saveurs

29,90 €

Fricassée d'escargots à la tomate, flan d'ail doux, poudre de chorizo
Fricassee of snails with tomato, flan of sweet garlic, chorizo powder

Ou/Or

Salade gourmande, foie gras et magret de canard fumé, pickles croquants
Gourmet salad, foie gras and smoked duck breast, crunchy pickles

Ou/Or

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

Ou/Or

Thon façon tataki en carpaccio, mousse de betterave rouge, mayonnaise avocat
Tuna tataki way in carpaccio, red beet mousse, mayonnaise avocado

Fantaisie de volaille au thym, sauce crémeuse à la fourme d'Ambert
Fillet of poultry with thyme, creamy sauce with blue cheese (Fourme d'Ambert)

Ou/Or

Dos de lieu jaune, beurre blanc au citron Yuzu
Back to Pollack, Yuzu with lemon butter

Ou/Or

Entrecôte race Montbéliarde, moutarde au poivre vert + 6,50 € (origine France)
'Montbéliarde' rib steack, green Pepper mustard + 6,50 € (french origine)

Ou/Or

Canon d'agneau dans le gigot, jus court au romarin
Sliced lamb in the leg, juice rosemary

Ou/Or

Selon la pêche, la suggestion de notre Chef
According to the fishery, the suggestion of our Chef

Crème brûlée cranberries et Amaretto
Crema brulee cranberries and Amaretto

Ou/Or

Assortiment de glaces et sorbets, tuile craquante
Assortment of ice cream and sorbet, cruncky tile

Ou/Or

Moelleux au caramel beurre salé, sorbet pomme
Soft cake caramel salted butter, apple sorbet

Ou/Or

Pyramide glacée chocolat blanc ananas et meringue, coulis exotique
White chocolate ice-cream pyramid and meringue, exotic coulis

Ou/Or

Comme une tarte citron, sur un sablé breton, émulsion miel mascarpone
Like a lemon tart on a breton shortbread, emulsion honey mascarpone

Prix nets et service compris
Net prices and service included

La Table du Rocher

MENUS DEGUSTATION 'COULEURS BOURGOGNE FRANCHE COMTE'

Tasting menus in the Colors of Burgundy Franche Comté

- Le traditionnel : Avec la joue de porc 35,00 €
- *The traditional : With the pork cheek 35,00 €*

- Le prestige : Avec l'entrecôte race Montbéliarde 45,00 €
- *The prestige : With 'Montbéliarde' rib steak 45,00 €*



Jambon persillé, petite salade
Ham parsley, small salad

Œuf en meurette au crémant de Bourgogne, petits oignons et lardons
Poached egg in the sparkling white wine burgundy sauce, onion and bacon
Ou / or

6 escargots servis en coquille , beurre d'ail et persil
6 burgundy in garlic butter and parsley

Mijoté de porc aux grains de moutarde
Stewed pork cheek to grains of mustard
Ou / or

Entrecôte race Montbéliarde
'Montbéliarde' rib steak

Les fromages de la côte
The cheeses of the coast

Coupe des Ducs
(Crème glacée pain d'épices, framboises à l'eau de vie)
Cup of the Dukes
(*Gingerbread ice cream with raspberry brandy*)

** Bœuf origine France / * Beef French origine*

Prix nets et service compris
Net prices and service included

La Table du Rocher

MENU DU CRU

Régional menu

22,50 €

Salade méli mélo de la Table du Rocher
(mesclun de saison, dés de jambon persillé, jambon de pays, tomate et noix)
Salade méli mélo de la Table du Rocher
(*variety of salads, french dressing sauce, ham parsley, ham country, tomato and nuts*)

Ou/Or

6 escargots de Bourgogne servis en coquille au beurre persillé
6 burgundy snails in garlic butter and parsley

Œufs de la ferme du Pontot en meurette au crémant de Bourgogne, petits oignons et lardons
The farm Pontot Poached eggs in the sparkling white wine burgundy sauce, onion and bacon

Ou/Or

Mijoté de joue de porc aux grains de moutarde
Stewed pork cheek to grains of mustard

Fromages régionaux
Régional cheeses

Ou/Or

Coupe bourguignonne des Hautes Côtes
(sorbet cassis et sorbet marc de Bourgogne, coulis de cassis et ses baies)
Burgundy sundae of 'Hautes Côtes'
(*blackcurrant sorbet and burgundy marc sorbet, blackcurrant coulis and berries*)

Ou/Or

Autre dessert de notre carte + 3,50 €
Other dessert card + 3,50 €

Menu 'affaires' 14,50 € / 18,50 € au déjeuner du mardi au vendredi
Business menu 14,50 € / 18,50 € Tuesday to Friday for lunch only

MENU JUNIOR - DE 10 ANS

Junior menu - 10 years

11,00 €

Entrée, plat garni et glace / *Hors d'œuvre, main dish and ice cream*

Prix nets et service compris
Net prices and service included