

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

Cocotte de joue de porc Façon bourguignonne
Stewpan of pork cheek in Burgundy style

Fromages régionaux
Régional cheeses

Ou/Or

Coupe glacée 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' 14,80 € / 18,80 € au déjeuner du mardi au vendredi (sauf jours fériés)
Business menu 14,80 € / 18,80 € Tuesday to Friday for lunch only (except public Holidays)

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

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

Joue de porc façon bourguignonne
Pork cheek in Burgundy style

Ou / or

Entrecôte race Montbéliarde, réduction de vin rouge et foie gras
'Montbéliarde' rib steak, reduction of red wine and foie gras

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 LE CLOS DES SAVEURS

Menu le Clos des Saveurs

29,90 €

Embeurrée de chou aux 'lardons' de Morteau fumée, escargots au bouillon d'ail doux
Cabbage with butter, smoked Morteau sausage, snails with sweet garlic broth

Ou/Or

Terrine de foie gras de canard + 2,00 €, chutney de pomme pain d'épices, croustilles aux fruits secs
Terrine of duck foie gras + 2,00 €, compote gingerbread apple, dried fruits toast

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

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

Suprême de volaille fermière rôti, jus réduit, mousseline de chou fleur aux éclats de noisettes
Supreme of roasted farm chicken, reduced juice, cauliflower mousse with hazelnuts crumbled

Ou/Or

Entrecôte race Montbéliarde + 6,50 €, réduction de vin rouge au foie gras (origine France)
'Montbéliarde' rib steak + 6,50 €, reduction of red wine and foie gras (french origine)

Ou/Or

Selon la pêche, la suggestion du Chef
According to the fishery, the Chief's suggestion

Ou/Or

Tête de veau croustillante aux queues d'écrevisses, sauce gribiche
Crispy veal head with crayfish tails, condiments sauce

Ou/Or

En fin de semaine, une recette de noix de saint jacques + 4,00 €
At the end of the week, a recipe of walnut St jacques shells + 4,00 €

Crème brûlée au vin jaune et noix
Crema brulee with yellow Jura wine and walnuts

Ou/Or

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

Ou/Or

Macaron cassis et chocolat blanc, sorbet citron, caramel de cassis
Macaron blackcurrant and white chocolate, lemon sorbet, blackcurrant caramel

Ou/Or

Gaufre tiède, émulsion chocolat et sorbet poire
Warm waffle, chocolate emulsion and sorbet pear

Ou/Or

Dacquoise noix de coco, mousse passion
Almond biscuit coconut, mousse passion fruit

Prix nets et service compris
Net prices and service included