

MENU DECOUVERTE

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 45€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert 50€

Tataki de bœuf Charolais de Bourgogne au sésame

Finely sliced Burgundy Charolais beef with sesame seeds

Œufs parfaits façon meurette au vin blanc revisitée

Eggs cooked at 63° in white wine meurette sauce

Salade pissenlit/asperges vertes, burrata et vinaigrette fumée

Dandelion salad with green asparagus, burrata and smoked vinaigrette

Filet de truite du Jura, brocoli bimi et pommes vapeur, sauce hollandaise en syphon

Fillet of Jura trout, bimi broccoli and steamed potatoes, hollandaise sauce

Poitrine de cochon snackée, purée de panais et feuilles de cresson

Snacked pork belly, parsnip purée and watercress leaves

Patate douce rôtie, féta et noisettes

Roasted sweet potato, feta and hazelnuts

Assiette de 3 fromages régionaux

Plate with three local cheese

Fromage blanc à la crème : sucre, coulis fruits rouges ou aux herbes fraîches

Cottage cheese with cream: sugar, redberry coulis or herbs

Baba au rhum brun, orange et gingembre

Baba au rhum, orange and ginger

Ananas rôti caramélisé

Roasted and caramelized pineapple

CARTE

ENTREE / A PARTAGER

<i>Caquelon de 12 escargots de Bourgogne en persillade</i>	19€
<i>12 snail in garlic butter</i>	
<i>Tataki de bœuf Charolais de Bourgogne au sésame</i>	16€
<i>Finely sliced Burgundy Charolais beef with sesame seeds</i>	
<i>Œufs parfaits façon meurette au vin blanc revisitée</i>	13€
<i>Eggs cooked at 63°, in white wine meurette sauce</i>	
<i>Salade pissenlit/asperges vertes, burrata et vinaigrette fumée</i>	14€
<i>Dandelion salad with green asparagus, burrata and smoked vinaigrette</i>	
<i>Carpaccio de noix de saint jacques, chou-fleur, épinard et citron</i>	18€
<i>Scallops in carpaccio, cauliflower, spinach and lemon</i>	

PLAT

<i>Filet de truite du Jura, brocoli bimi et pommes vapeur, sauce hollandaise en syphon</i>	25€
<i>Fillet of Jura trout, bimi broccoli and steamed potatoes, hollandaise sauce</i>	
<i>Poitrine de cochon snackée, purée de panais et feuilles de cresson</i>	23€
<i>Snacked pork belly, parsnip purée and watercress leaves</i>	
<i>Patate douce rôtie, féta et noisettes</i>	20€
<i>Roasted sweet potato, feta and hazelnuts</i>	
<i>Suprême de pintade fermière, polenta grillée, salsifis caramélisés et jus corsé</i>	25€
<i>Farmhouse guinea fowl fillet, grilled polenta, caramelised salsify and full-bodied juice</i>	
<i>Gigot d'agneau confit au ras el hanout et dattes</i>	30€
<i>Leg of lamb confit with ras el hanout and dates</i>	

FROMAGES

Assiette de 3 fromages régionaux 10€

Plate with three local cheese

Fromage blanc à la crème : sucre, coulis fruits rouges ou aux herbes fraîches 5€

Cottage cheese with cream: sugar, redberry coulis or herbs

ENTRE-DEUX

Le trou Bourguignon (une boule sorbet cassis et du marc de Bourgogne) 6€

Trou Bourguignon (blackcurrant sorbet scoop and marc de Bourgogne)

Colonel (une boule sorbet citron et vodka) 6€

Coupe colonel (lemon sorbet scoop and vodka)

DESSERTS

Baba au rhum brun, orange et gingembre 9€

Baba au rhum, ginger and orange

Ananas rôti caramélisé 9€

Roasted and caramelized pineapple

Gros profiterole glacé, sauce chocolat 72% 10€

Big profiterole with ice cream, 72% chocolate sauce

Coupe 3 boules/chantilly (sauce chocolat supp +1€) 9€

3 scoops of ice cream and whipped cream (extra chocolate sauce +1€)

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

MENU ENFANT

15€

(par enfant, maximum 10ans)

Filet de truite du Jura, sauce hollandaise en syphon

Fillet of Jura trout, hollandaise sauce

Ou

Poitrine de Cochon snacké

Snacked pork belly

Accompagné de brocoli bimi et pommes vapeur

With bimi broccoli and steamed potatoes

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Ou

Coupe 2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Ou

Ananas rôti caramélisé

Roasted and caramelized pineapple

FORMULE DEJEUNER

*Les Midi en semaine uniquement, du Mardi au Vendredi
(Hors Samedi et Jours Fériés)*

29€

ENTREE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

Au choix dans notre Menu Découverte