

Menu Découverte

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 40€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert 45€

Tataki de Boeuf Charolais au sésame, coleslaw

Finely sliced Charolais beef with sesame and coleslaw

Œuf parfait façon meurette au vin blanc, lard paysan et champignons

Eggs cooked at 63°, served in white wine meurette sauce, with farmhouse lard and mushrooms

Raviole ouverte céleri, Comté et noix

Open ravioli with celery, Comté cheese and walnuts

Cabillaud vapeur en feuille de nori, risotto et crème de moules

Steamed cod in nori sheets, risotto and mussel cream

Magret de canard, potimarron et réduction de vin rouge aux épices

Duck breast, red kuri squash, red wine with spices sauce

Potimarron rôti, croustillant de pommes de terre et mousse champignons

Roasted red kuri squash, crispy potatoes, mushroom mousse

Assiette de 3 fromages régionaux

Plate with 3 local cheese

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre

Roasted orange with honey, turmeric and ginger cream

Baba au rhum, chantilly

Baba au rhum, whipped cream

Prix TTC - Service compris

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

Carte

ENTREE / A PARTAGER

Cassolette de 12 escargots en persillade 17€

12 snails with parsley and garlic butter served in a snail pan

Saumon gravlax mangue/ananas, crème montée wasabi 16€

Gravlax salmon, mango/pineapple, wasabi cream

Tataki de Bœuf Charolais au sésame, coleslaw 15€

Finely sliced Charolais beef with sesame and coleslaw

Œuf parfait façon meurette au vin blanc, lard paysan et champignons 13€

Eggs cooked at 63°, served in white wine meurette sauce, with farmhouse lard and mushrooms

Raviole ouverte au céleri, Comté et noix 13€

Open ravioli with celery, Comté cheese and walnuts

PLAT

Cabillaud vapeur en feuille de nori, risotto et crème de moules 25€

Steamed cod in nori sheets, risotto and mussel cream

Magret de canard, potimarron et réduction de vin rouge au épices 26€

Duck breast, red kuri squash, red wine with spices sauce

Potimarron rôti, croustillant de pommes de terre et mousse champignons 21€

Roasted red kuri squash, crispy potatoes, mushroom mousse

Tartare de veau aux échalotes caramélisées et champignons 25€

Veal tartare with candied shallots and mushrooms

Cœur de Ris de Veau rôti, morilles et chicorée 39€

Teriyaki-style calf sweetbread, morels and chicory

FROMAGE

Assiette de 3 fromages régionaux 9€

Plate with 3 local cheese

Fromage blanc à la crème 5€

Cottage cheese with cream

DESSERT

Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre 8€

Roasted orange with honey, turmeric and ginger cream

Baba au Rhum, chantilly 9€

Baba au rum, whipped cream

Mousse au chocolat 72%, coulis de praliné et glace pistache 10€

Dark chocolate mousse, praline coulis, pistachio ice cream

Coupe colonel (sorbet citron et vodka) 10€

Colonel's cup (vodka and lemon sorbet)

Menu Enfant 15€

(par enfant, maximum 10 ans)

Filet de Cabillaud vapeur, crème de moules

Steamed cod, mussel cream

OU

Poire de veau rôti, sauce teriyaki

Roasted round of veal, teriyaki sauce

Accompagné de croustillant de pommes de terre et potimarron

Served with crispy potatoes and red kuri squash

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Coupe 2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Mousse au chocotat 72%

Dark chocolate mousse

Prix TTC - Service compris

Restaurant ouvert du Mardi au Samedi

Heures d'arrivée :

Midi : 12h05 - 13h15

Soir : 19h05 - 21h15

Fermeture : Dimanche / Lundi

Tel : 03 80 21 41 34

lardoisebeaune.com