

# M E N U



# LA CARTE

## LES ENTREES

Planchette de charcuterie	12,50 €
6 /12 escargots de Bourgogne	12,00 € / 19,00 €
Duo d'œufs pochés, Époisses et meurette	13,50 €
Fingers de Morbier panés, échine fumée Franc-comtoise	13,50 €
Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney d'oignons, toast brioché	18,00 €
Feuilleté de ris de veau aux morilles	18,50 €

## LES PLATS FROIDS

Ardoise de la Colombière <i>(Terrine maison, charcuterie, œuf meurette, Morbier pané)</i>	19,50 €
--	---------

## LES PLATS CHAUDS

Risotto de légumes façon thaï	15,00 €
Burger au Citeaux, lard grillé, frites fraîches	18,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites ou salade	19,00 €
Pièce du boucher, sauce Epoisses ou bourguignonne ou <i>(supplément 4 €)</i> sauce morilles	22,00 €
Ris de veau aux morilles	28,00 €
Médaille de lotte, beurre blanc au vin jaune	22,00 €
Risotto de Saint Jacques, beurre blanc safrané	25,50 €

## LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Moelleux au chocolat	8,50 €
Délice au chocolat, cœur cassis	8,50 €
Douceur mangue-passion, croquant chocolat blanc	9,50 €
Crème brûlée au pain d'Épices	9,50 €
Soufflé glacé au chocolat et Mandarine impériale	10,00 €
Café gourmand	11,50 €

### Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger maison, frites ou légumes, salade ou  
Blancs de volaille panés maison, frites ou légumes, salade

Moelleux au chocolat ou glace

# LES MENUS

## LE TERROIR

34,00 €

mes  
Sélections  
du Terroir

### LES ENTRÉES

Fingers de Morbier panés, échine fumée Franc-comtoise  
ou  
Duo d'œufs pochés (Meurette et Epoisses)

### LES VIANDES & POISSONS

Cuisse de canard confite, crème de moutarde au cassis, purée de légumes du moment à l'huile de truffe  
Ou  
Médailillon de lotte, beurre blanc au vin jaune

### LES DESSERTS

Crème brûlée au pain d'épices  
Ou  
Délice au chocolat, cœur cassis

## LA COLOMBIÈRE

42,00 €

### LES ENTREES

Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney d'oignons, toast brioché  
Ou  
Feuilleté de ris de veau aux morilles

### LES VIANDES & POISSONS

Risotto de Saint Jacques, beurre blanc safrané  
Ou  
Filet de taureau charolais, beurre truffé

### LES DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat et Mandarine impériale  
Ou  
Douceur mangue-passion, croquant chocolat blanc

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.

Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes ;  
Pour des informations complémentaires veuillez consulter notre équipe.

**Offre client individuel**  
**à l'hôtel**  
Du lundi au jeudi,  
sur menu Terroir :  
2 plats : 26,50 €  
3 plats : 34,00 €



## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### LES BLANCS

PETIT CHABLIS, domaine Brocard - 2022	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2023	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2023	8,00 €
SAINT VERAN, domaine Guerrin—2023	9,00 €
MONTAGNY 1 <sup>er</sup> Cru, domaine la renarde – 2022	11,00 €
ARBOIS Savagnin ouillé, domaine Rollet - 2022	7,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2022 Bio	9,00 €

### LES ROUGES

HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot - 2023	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2022	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2021	10,00 €
LADOIX vieilles vignes, domaine Cachat – Ocquidant – 2022	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2020	14,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2022	7,00 €
PIC St LOUP, domaine les 3 châteaux - 2022	8,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2022	8,00 €
SAINT EMILLION grand Cru, château Queyron - 2014	11,00 €

### LES ROSÉS ET MOELLEUX

MUSCAT DE RIVESALTES, le mas Amiel	6,00 €
CÔTES DE PROVENCE, caves de St Tropez	6,00 €
BANDOL, La Bastide blanche – 2021 Bio	8,00 €