

M E N U

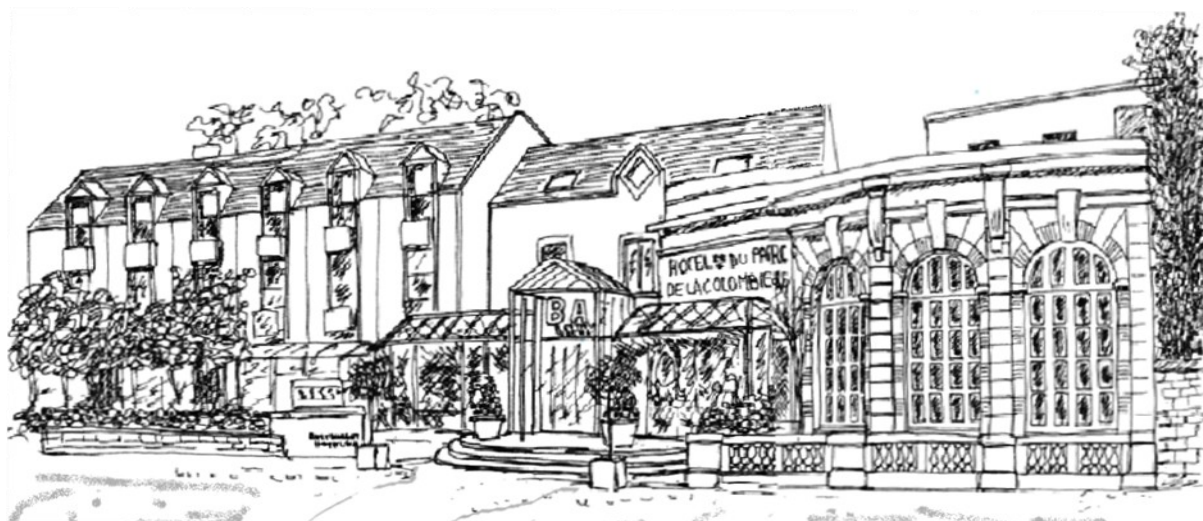
Soirs, week-end et jours fériés



Le restaurant vous accueille

du lundi au samedi de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 21h00

Le dimanche de 12h00 à 14h30



LA CARTE

LES ENTREES

Velouté de saison	12.00 €
Escargots de Bourgogne 6 /12 pièces	12,00 € / 19,00 €
Saint Marcellin, échine fumée, salade	14.00 €
Marbré de foie gras ¹ aux figues , compotée d'oignons, toast brioché	18.00 €
Vol au vent de ris de veau ¹ aux morilles	18.50 €

LES PLATS

Cocotte végétarienne	15,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites	19,00 €
Burger au Morbier, Steak haché ¹ , compotée d'oignons, lard grillé, frites	18,50 €
Tartare de bœuf ¹ , charolais, frites fraîches et salade	19,50 €
Pièce du boucher ² , sauce Epoisses ou bourguignonne ou sauce morilles (supplément 4,00 €)	22,00 €
Pavé de chevreuil, sauce groseilles	25.00 €
Ris de veau ¹ , sauce morilles	28,00 €
Saint Jacques poêlées, butternut et girolles, beurre blanc à la noisette	26.50 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Nougat Glacé	8.50 €
Moelleux chocolat noir et sa glace vanille	8.50 €
Poire au vin et Chataignes	8.50 €
Dôme de chocolat blanc et son cœur à la framboise	9.50 €
Café gourmand	11.50 €

Origine des viandes 1 : France 2 : Irlande



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.

LES MENUS

LE TERROIR 34,00 €

LES ENTREES

Duo d'œufs meurette et Epoisses

ou

Poêlée d'escargots, purée d'ail, coulis d'épinards et cresson,

LES VIANDES & POISSONS

Râble de lapin ¹ farci à la sauge, sauce moutarde à l'ancienne

ou

Omble chevalier, sauce beurre blanc anisé

LES DESSERTS

Poire au vin et châtaignes

ou

Ile flottante à la crème anglaise saveur pain d'épices

LA COLOMBIERE 42,00 €

LES ENTREES

Marbré de foie gras ¹ aux figues, compotée d'oignons, toast brioché

ou

Vol au vent de ris de veau ¹ aux morilles

LES VIANDES & POISSONS

Filet de bœuf ¹, poêlée de châtaignes confites aux épices, sauce truffée

ou

Saint Jacques poêlées, butternut et girolles, beurre blanc à la noisette

LES DESSERTS

Dôme de chocolat blanc et son cœur à la framboise

ou

Nougat glacé aux fruits confits et pistaches

**Offre client individuel
à l'hôtel**

Du lundi au jeudi,
sur menu Terroir :
2 plats : 26,50 €
3 plats : 34,00 €

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

QUELQUES PARTENAIRES RÉGIONAUX

Maison Paillard - Labergement Sté Marie 25160 Doubs

Nos charcuteries

Maison Chazal - Rochefort sur Néron 39100 Jura

Nos viandes de bœuf et veau

Petites Louissette - Fenay 21600 Côte d'Or

Nos volailles.

Boucherie Puigrenier - Montluçon 03100 Allier

Notre viandes Charolaises et de Taureau.

Les Abattoires des Crets - Bourg en Bresse 01100 Ain

Nos viandes porcines

La Sansfonnaises - Domois- 21600 Côte d'Or

Nos Pommes de terre

Fromagerie Delin - Gilly les Citeaux 21640 Côte d'Or

Fromagerie l'Alpage - Parcey 39100 Doubs

Nos Fromages

La Boulagerie de l'Ovalie Maison Roger - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos Pains et viennoiseries

La Cave du Goût du Vin - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos vins

Blanchisserie Belle Hortense - Dijon 21000 Côte d'Or

Nos nappes et serviettes