

# M E N U

## Soirs, week-end et jours fériés



# 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 <sup>1</sup> aux figues , compotée d'oignons, toast brioché	18.00 €
Vol au vent de ris de veau <sup>1</sup> aux morilles	18.50 €

## LES PLATS

Cocotte végétarienne	15,00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses) frites	19,00 €
Burger au Morbier, Steak haché <sup>1</sup> , compotée d'oignons, lard grillé, frites	18,50 €
Tartare de bœuf <sup>1</sup> , charolais, frites fraîches et salade	19,50 €
Pièce du boucher <sup>2</sup> , sauce Epoisses ou bourguignonne ou sauce morilles (supplément 4,00 €)	22,00 €
Porc noir Ibérico <sup>1</sup> , sauce échalote	25.00 €
Ris de veau <sup>1</sup> , 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 35,00 €

### 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 <sup>1</sup> 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 COLOMBIÈRE 46,00 €

### LES ENTREES

Marbré de foie gras <sup>1</sup> aux figues, compotée d'oignons, toast brioché

ou

Vol au vent de ris de veau <sup>1</sup> aux morilles

### LES VIANDES & POISSONS

Filet de bœuf <sup>1</sup>, 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

## 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