

POUR COMMENCER

Le Velouté de Chou-Fleur,
Sommités de Chou Romanesco, Huile de Noix | 14€.

La Tartelette de Volaille de Bresse Confitée,
Caramel de Cidre, Confiture d'Oignons | 14€.

Le Gravlax de Magret de Canard (FR) aux Epices,
Gratin de Pommes de Terre à l'Ail | 22€.

Le Carpaccio de Saint-Jacques au Nori, Gel Agrumes,
Coulis de Betteraves à la Framboise | 21€

Le Risotto d'Asperges Blanches et Vertes,
Pignons de Pins Torréfiés, Parmesan | Entrée 19 € | Plat 24€

Vitello Tonnato (FR), Croquant de Câpres et Pickles
| Entrée 21€ | Plat 29€

EN BOURGOGNE

Le Cromesquis d'Escargots Dijonnais de chez
Hervé Ménelot, Crème au Persil, Ail Noir | 24€

Les Œufs de la Ferme du Pontot :

En Meurette, Sauce au Vin Rouge,
Garniture Bourguignonne
(Oignons, Lardons et Champignons de Paris)
| x2 - 16€ | x3 - 19€

A la Crème d'Epoisses Berthaut
(Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette)
| x 2 - 12€ | x3 - 15€

Nos sauces Maison:

Sauce Moutarde à l'Ancienne | Sauce à L'Epoisses Berthaut (+3€)
Sauce Meurette (+5€) | Sauce Crémeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

DE MER ET D'EAU DOUCE

L'Eglefin aux Epices d'Agrumes,
Lait de Sésame | 19€

Le Filet de Saint-Pierre en Croûte de Morilles,
Beurre Blanc au Vin Jaune | 27€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Le Suprême de Volaille (France), Sauce Écossaise | 19€

Le Classique Tartare de Bœuf
(France) ≈ 180g | 19€

L'Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse »,
(France) ≈ 200g,
Sauce Crémeuse à la Moutarde à L'Ancienne | 24€

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème,
(France) | 34€ Supplément Morilles (+8€)

La Pièce du Boucher ≈ 200g (France)

Le Médailon de Veau, Jus aux Morilles | 35€
≈ 160g (France)

Nos Plats Sont Servis avec Un Accompagnement de Votre Choix

Un Accompagnement au Choix (+5€ par garniture supp.)

-Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

-Risotto d'Epeautre

-Frites Maison

-Brocolis Sautés à l'Huile d'Ail

-Salade Verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon

La Farandole de garnitures à 20€ (un mix à déguster)

LES FROMAGES

Faisselle : Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou
Ail et Fines Herbes | 6€

Sélection de Fromages Affinés « Alain Hess »,
Chutney de Fruits, Trou du Cru, Brillat Savarin,
Délice de Pommard au Son de Moutarde,
Comté du Jura | 13€

LES DESSERTS

Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »

Chou Praliné, Cœur Coulant Caramel | 9€

Mousse au Chocolat, Glace Cacahuète,
Tuile de Grué de Cacao | 10€

La Fraicheur de Fruits,
Tuile Croquante Amande et Orange | 9€

Baba au Rhum et Orange Confitée | 10€

Orange Meringuée, Biscuit Diamant,
Cardamome Verte | 9€

Le Café Gourmand | 13€

Glaces : Vanille, Caramel, Cacahuète

Sorbets : Cassis, Citron, Mandarine/Citron Vert,

Chocolat 72%, Poire/Tonka

x1 Boule 3,5€ | x2 boules 6,5€ | x3 boules 10€

TO START

The Cauliflower Velouté, Romanesco Cabbage, Walnut Oil | 14€

The Bresse Poultry Pie, Caramel of Cider, Onion Jam | 14€

Vitello Tonnato (FR), Crunchy Capers and Pickles | Starter 21€ | Main Dish 29€

The Saint-Jacques Carpaccio with Nori, Citrus Gel, Raspberry Beetroot Coulis | 21€

White and Green Asparagus Risotto, Roasted Pine Nuts, Parmesan | Starter 19€ | Main Dish 24€

The Gravelax of Duck Breast (FR) with Spices, Garlic Potatoes au Gratin | 22€

BURGUNDY

The Cromesquis of Snails from Hervé Ménelot's Farm, Parsley Cream, Black Garlic | 24€

Eggs From the Farm of Pontot

In Meurette, Poached Eggs, Red Wine Sauce (Onion, Bacon and Mushroom) x2 - 16€ | x3 - 19€

With Berthaut Epoisses Cream, (Croutons, Chives, Mignonette Pepper) x2 - 12€ | x3 - 15€

Homemade Sauces:

Old-Fashioned Mustard Cream | Meurette Sauce (+5€)
Epoisses Sauce (+3€) | Creamy Morels Mushrooms (+8€)

Cold Sauces:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

SEA AND FRESH WATER

The Haddock with Citrus Spices, Sesame Milk | 19€

The John Dory Filet, Crust of Morels, Yellow Wine Beurre Blanc | 27€

Fish of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

The Poultry Supreme, Scottish Sauce | 19€

The Beef Tartare (France) ≈ 180grs | 19€

The Andouillette with Veal Gut "Maison Bobosse", (France) ≈ 200grs, Creamy Mustard Sauce | 24€

The Bresse Poultry Supreme AOP in a Creamy Sauce, (France), Extra Morels(+8€) | 34€

The Butcher's Piece (France) ≈ 200grs,

The Veal Medallion, Morel Juice | 35€
≈ 160g (France)

A choice of support (+5€ per additional topping)

-Mousseline of Potatoes with Herbs

-Risotto of Spelt

-Homemade Fries

-Stir-fries Broccoli with Garlic Oil

-Green Salad with Dijon Mustard Vinaigrette

Side's Farandole 20€ (try all of them!)

CHEESES

Cottage Cheese: Plain or Red Fruit Coulis or Garlic and Fine Herbs | 6€

Selection of "Alain Hess" Mature Cheeses, Fruit Chutney, Trou du Cru, Brillat Savarin, Délice de Pommard with Mustard Bran and Comté (Jura) | 13€

DESSERTS

Rum Baba and Candied Orange | 10€

The Diamond Biscuit, Orange Meringue, Green Cardamom | 9€

Praliné Chou, Fudge Heart | 9€

Chocolate Mousse, Peanut Ice Cream, Crisp of Cocoa Nib | 10€

The Fruit Freshness, Crunchy Almond and Orange | 9€

Café Gourmand | 13€

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Pear, Chocolate 72%, Mandarine/Lime, Pear/Tonka

Ice-Cream: Vanilla, Caramel, Peanut

x1 Scoop 3,5€ | x2 Scoops 6,5€ | X3 Scoops 10€

L'ARDOISE DE LA SEMAINE

3 Plats 28€ / 2 Plats 25€ / Plat du jour 19€
(Hors Week-ends et Jours Fériés)

Nuage de Topinambours,
Méli-Mélo de Graines au Cajun

ou

Julienne Marbrée, Gel Yuzu

Pavé de Saumon à l'Unilatérale,
Tombée d'Épinards au Beurre Noisette,
Sauce Chablisienne

ou

Cuisse de Canette Confite, Panisse aux Herbes,
Sauce Vierge Tomates et Olives Noires

Pudding aux Epices, Crème Diplomate,
Tuile Croquante

ou

Profiterole Caramel, Sauce Chocolat

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Le Velouté de Chou-Fleur, Sommités de Chou Romanesco,
Huile de Noix

ou

La Tartelette de Volaille de Bresse Confite,
Caramel de Cidre, Confiture d'Oignons

ou

Les Œufs de la Ferme du Pontot, à la Crème d'Époisses Berthaut

Le Suprême de Volaille (France), Sauce Écossaise,
Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

ou

L'Eglefin aux Epices d'Agrumes, Lait de Sésame,
Risotto d'Épeautre

ou

Le Tartare de Bœuf Limousin, (France) ≈ 180g,
Frites Maison

Baba au Rhum et Orange Confite

ou

Orange Meringuée, Biscuit Diamant,
Cardamome Verte

ou

Chou Praliné, Cœur Coulant Caramel

LE MIDI EXPRESS 28€

Du Lundi au Vendredi pour le Déjeuner

2 plats au choix dans l'Ardoise de la Semaine

+ 1 Verre de Vin (choix du Sommelier)

ou 1 Bière Pression 25cl

ou 1/4 Eau Minérale

+ 1 Café

MENU ENFANT 16 € (jusqu'à 10 ans)

Filet de Poisson

ou Filet de Poulet

+ Sauce/Garniture au Choix

+ 1 Boisson

+ Financier Caramel

ou

+ 2 Boules de Glaces Artisanales



L'ARDOISE DE LA SEMAINE

3 Dishes 28€ / 2 Dishes 25€ / Dish of The Day 19€
(Except on Week-ends and Holidays)

Jerusalem Artichokes Foam,
Mix and Match of Seeds with Cajun
or

Marble Julienne Fish,
Cuzu Gel

One-Sided Salmon Fillet,
Spinachs with Hazelnut Butter,
Chablisienne Sauce

or

Candied Duckling Leg, Panisse with Herbs,
Vierge Sauce with Tomatoes and Black Olives

Pudding with Spices,
Diplomate Cream, Almonds Crisp

or

Caramel Profiterole,
Chocolate Sauce

MENU IMAGE DE SAISON 39€

The Cauliflower Velouté, Romanesco Cabbage,
Walnut Oil

or

The Bresse Poultry Pie, Caramel of Cider,
Onion Jam

or

Eggs From the Farm of Pontot with Epoisses Cream,
(Croutons, Chives, Mignonette Pepper)

The Poultry Supreme, Scottish Sauce,
Mousseline of Potatoes with Herbs

or

The Haddock with Citrus Spices, Sesame Milk,
Risotto of Spelt

or

The Beef Tartare, Homemade Fries
(France) ≈180grs

Praliné Chou, Fudge Heart

or

Rum Baba, Candied Orange

or

The Diamond Biscuit, Orange Meringue,
Green Cardamom

LE MIDI EXPRESS 28€

2 Choice of dishes
from the Menu Ardoise de la Semaine

+ 1 Glass of Wine

or 1 Beer 25cl

or ¼ Mineral Water

+ 1 Espresso

CHILDREN'S MENU 16€ (up to 10 years old)

Fish fillet
or Chicken Fillet
+ Sauce/Side of your choice

+ 1 Drink

+ Financier Caramel (Almond Cake)

ou

+ 2 Scoops of Artisanal Ice Cream