

POUR COMMENCER

Le Nuage de Patates Douces Violettes, Coulis de Kalamansi, Croustillant d'Oignons, Céréales au Cajun | 13€.

Le Foie Gras Maison au Poivre et Cassis, Chutney de Pommes aux 4 Epices, Toast Brioché | 25€.

Le Velouté de Butternut, Eclats de Marrons Caramélisés, Crème de Bresse et Huile de Noix | 14€.

Carpaccio de Sériole "Ikejimé", Coulis Fruité à la Betterave, Croquant de Millets et Crème au Gingembre | 25€

La Soupe à l'Oignon de Roscoff, Pain de Campagne à l'Huile d'Ail, Emmental Gratiné | 14€

Le Risotto de Riz Vénéré et Pignons de Pin Grillés, Poêlée de Champignons de Saison | Entrée 18€ | Plat 24€

EN BOURGOGNE

Les Succulents Escargots Dijonnais d'Hervé Ménélot, En Persillade, Toast à l'Huile d'Ail noir | 23€

Les OEufs 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€

DE MER ET D'EAU DOUCE

Le Médaillon de Julienne en Cuisson Douce, Bouillon Corsé Asiatique | 19€

Le Merlu de Noirmoutier en Croûte Iodée, Velours de Panais, Jus au Coques et Radis Vinaigrés | 31€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Le Paleron de Cochon Braisé, Jus au Cumin | 19€

Le Classique Tartare de Boeuf Limousin, (France) ≈ 180g | 19€

Le Burger aux 5 graines, Cheddar et Ketchup Fumé, Steak Haché (France), Salade, Tomates | 19€

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

La Côte de Veau Rôtie au Beurre Safrané, Jus au Miso ≈ 200g (UE) | 30€

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

La Cuisse de Volaille de Bresse Confite, Jus Anisé | 27€

La Pièce du Boucher ≈ 200g (France), Sauce au Choix

Ces Plats Sont Servis avec Un Accompagnement de Votre Choix

*Un Accompagnement au Choix
(+5€ par garniture supplémentaire)*

-Blé Crémeux aux Herbes

-Courge Spaghetti au Miel de Fleur

-Frites Maison

-Fine Mousseline de Pommes de Terre à l'Ail Confit

-Salade Verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon

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 | Tartare

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 »

La Nage de Clémentines, Espuma au Combawa, Sorbet aux Agrumes | 11€
(Sans Lactose ni Gluten)

Le Sablé Breton façon Tatin, Crème de Bresse | 11€

La Pavlova Intensément Cassis, Sorbet du Fruit | 11€

Le Financier Poire-Noisette, Caramel Beurre Salé et sa Glace | 11€

Le Café Gourmand | 13€

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel
Sorbets : Cassis, Citron, Poire, Mandarine/Cirton Vert

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

TO START

Purple Sweet Potatoes Cloud, Kalamansi Coulis, Crispy Onions, Cajun Cereals | 12€

Butternut Velouté, Caramelized Chestnut, Bresse Cream, Walnut Oil | 14€

Homemade Foie Gras with pepper and Blackcurrant, Apple Chutney with 4 Spices, Brioche French Toast | 25€

Roscoff's Onions Soup, Country Bread with Garlic Oil, Emmental Cheese | 14€

Amberjack "Ikejimé" in Carpaccio, Fruit Coulis with Beetroot, Crunchy Millet and Cream of Ginger | 25€

Revered Rice Risotto, Grilled Pine Nuts, Pan-fried of Seasonal Mushrooms
| Starter 18€ | Main Dish 24€

BURGUNDY

Hervé Ménelot's Dijon Snails in Parsley, Garlic Oil Toasts | 23€

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€

SEA AND FRESH WATER

Medallion of Julienne Fish in Gentle Cooking, Asian Full-Bodied Broth | 19€

Hake from Noirmoutier in Iodine Crust, Velvet of Parsnip, Cockles Juice and Radish with Vinegar | 31€

Fish of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

Braised Chuck of Pork, Cumin Juice | 19€

Limousin Beef Tartare, (France) ≈ 180grs | 19€

The 5 Seed Burger, Minced Steak (France) ≈ 160g, Cheddar, Salad, Tomato and Smoked Ketchup | 19€

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

Veal Chop with Safron Butter, Miso Juice ≈ 200grs (EU) | 30€

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

Confit of Bresse Poultry Leg, Aniseed juice | 27€

Butcher's Piece (France) ≈ 200grs, Sauce of your choice

Served with One Side Of Your Choice

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

-Creamy Wheat with Herbs

-Spaghetti squash

-French Fries

-Fine Potatoes Mousseline with Confit Garlic

-Green Salad with Dijon Mustard Vinaigrette

Homemade Sauces:

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

Cold Sauces:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup | Tartare

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

Pear and Hazelnut Financier, Salted Butter Caramel and its Ice Cream | 11€

Soup of Clementine, Kaffir Lime Espuma, Lime Sorbet | 11€
(Lactose and Gluten free)

Shortbread Biscuit like a « Tatin », Bresse Cream | 11€

Intensely Blackcurrant Pavlova, Fruit Sorbet | 11€

Café Gourmand | 13€

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Pear, Mandarine/Lime

Ice-Cream: Vanilla, Chocolate, Caramel

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)

Mille-Feuille de Pommes de Terre et Serrano,
Crème aux Herbes

ou

Tataki de Thon,
Jus Boisé au Ponzu

Carré de Cochon Laqué, Gratin de Chou-Fleur,
Jus au Thym

ou

Filet de Bar Rôti, Julienne de Butternut,
Beurre Blanc aux Agrumes

Traditionnelle Galette des Rois
(Attention à la Fève)

ou

Tartelette Croustillante
Griotte et Pistache

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Le Nuage de Patates Douces Violettes, Coulis de Kalamansi,
Croustillant d'Oignons, Céréales au Cajun

ou

Le Velouté de Butternut, Eclats de Marrons Caramélisés,
Crème de Bresse et Huile de Noix

ou

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

Le Paleron de Cochon; Jus au Cumin,
Fine Mousseline de Pommes de Terre à l'Ail Confit

ou

Le Médaillon de Julienne en Cuisson Douce,
Bouillon Corsé Asiatique, Blé Crémeux aux Herbes

ou

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

Le Sablé Breton façon Tatin, Crème de Bresse

ou

La Pavlova Intensément Cassis, Sorbet du Fruit

ou

Le Financier Poire-Noisette,
Caramel Beurre Salé et sa Glace

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 (jusqu'à 10 ans)

Filet de Poisson

ou Filet de Poulet

+ Sauce/Garniture au Choix

+ 1 Boisson

+ Crêpes Chocolat/Sucre/Caramel

+ 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)

Potatoes and Serrano « Mille-Feuille »,
Cream with Herbs

or

Tuna Tataki,
Wooded Ponzu Juice

Lacquered Pork, Cauliflower Gratin,
Thym Juice

or

Sea Bass Filet, Butternut Julienne,
Citrus Beurre Blanc

Traditional King Cake
(Beware of the Charm)

or

Crunchy Pie
Sour Cherry and Pistachio

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Purple Sweet Potatoes Cloud, Kalamansi Coulis, Crispy Onions,
Cajun Cereals

or

Butternut Velouté, Caramelized Chestnut,
Bresse Cream, Walnut Oil

or

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

Braised Chuck of Pork, Cumin Juice
Fine Potatoes Mouseline with Garlic

or

Medallion of Julienne Fish in Gentle Cooking,
Asian Full-Bodied Broth
with Creamy Wheat with Herbs

or

Limousin Beef Tartare, (France) ≈180grs, French Fries

Shortbread Biscuit like a « Tatin », Bresse Cream

or

Pear and Hazelnut Financier, Salted Butter Caramel
and its Ice Cream

or

Intensely Blackcurrant Pavlova, Fruit Sorbet

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 (up to 10 years old)

Fish fillet
or Chicken Fillet

+ Sauce/Side of your choice

+ 1 Drink

+ Crêpes Chocolate/Sugar/Caramel

+ 2 Scoops of Artisanal Ice Cream

Open **Monday to Friday** from 12 p.m. to 1:45 p.m. and 7 p.m. to 9:30 p.m. - Saturday and Sunday from 12 p.m. to 2:15 p.m. and 7 p.m. to 9:30 p.m.