

POUR COMMENCER

La Douceur de Topinambours, Coulis au Cédrat,
Méli-Mélo de Graines | 14€.

La Raviole de Légumes d'Hiver,
Velours de Betterave au balsamique,
Consommé Asiatique | 13€.

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

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€

Les Gnocchis, Crème au Bleu d'Auvergne,
Oignons Croustillants | Entrée 16€ | Plat 23€

EN BOURGOGNE

Le Cromesquis d'Escargots Dijonnais de chez Hervé
Ménélot, Crème au Persils, 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€

DE MER ET D'EAU DOUCE

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

Le Filet de Saint-Pierre en Croûte de Morilles,
Beurre Blanc au Vin Jaune | 29€

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

The Sweetness of Jerusalem Artichokes,
Citron Coulis, Mix and Match of Seeds | 14€

The Raviole of Winter Vegetables, Velvet of Beetroot
with Balsamic, Asiatic Broth | 13€

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

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

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

The Gnocchis,
Cream of Blue Cheese from Auvergne,
Crispy Onions | Starter 18€ | Main Dish 24€

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€

SEA AND FRESH WATER

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

The John Dory Filet, Crust of Morels,
Yellow Wine Beurre Blanc | 29€

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)

Le Ceviche d'Espadon aux Agrumes en Tartelette

ou

L'Œuf Parfait et Crème de Cresson

Le Mi-Cuit de Saumon,
Fondue de Poireaux aux Agrumes, Beurre Blanc

ou

Le Suprême de Volaille,
Ecrasé de Pommes de Terre Grenailles aux Herbes,
Jus aux Poivres

Le Gâteau Basque,
Cassis en Confiture et Sorbet

ou

Le Chou façon Forêt Noire

MENU IMAGE DE SAISON 39€

La Douceur de Topinambours, Coulis au Cédrat,
Méli-Mélo de Graines

ou

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

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)

The Swordfish Ceviche with Citrus Like a Pie

or

The Perfect Egg, Watercress Cream

The Half-Cooked Tuna,
Fondue of Leeks with Citrus, Beurre Blanc

or

The Poultry Supreme,
Mashed Potatoes with Herbs, Pepper Juice

The « Gâteau Basque »,
Blackcurrant Jam and Sorbet

or

The Choux like a Black Forest Cake

MENU IMAGE DE SAISON 39€

The Sweetness of Jerusalem Artichokes,
Citron Coulis, Mix and Match of Seeds

or

The Roscoff's Onions Soup,
Country Bread with Garlic Oil, Emmental Cheese

or

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

Braised Chuck of Pork, Cumin Juice
Fine Potatoes Mousseline 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