

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 | **Entrée 11€ | Plat 18€**

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

Le Gravlax de Saumon au Poivre Cassis, Crème aux Agrumes | 14€.

La Soupe à l'Oignon de Roscoff, Pain de Campagne à l'Huile d'Ail, Emmental Gratiné | 10€

Les Gnocchis, Crème au Bleu d'Auvergne, Oignons Croustillants | **Entrée 15€ | Plat 21€**

Le Tataki de Magret de Canard, Laquage Fumé, Velours de Céleri, Noisettes Croquantes | 23€ (IGP, Sud-Ouest, FR)

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) | x2 - 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

La Quenelle de Lieu Noir, Sauce Chablisienne, Huile aux Herbes | 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

La Daube de Bœuf Mijotée, Sauce au Pinot Noir, Petits Légumes | 19€

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

L'Andouillette à la Fraîche 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), Sauce au Choix

Le Médaillon de Veau, Jus aux Morilles | 35€ ≈ 150g (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

-Fondue de Poireaux au Citron Confit

-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 »

Pomme Tatin en Sablé Breton, Crème de Bresse | 9€

Duo de Chocolat, Croquant Sarrasin, Crème Anglaise | 12€

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

Financier Poire-Noisette, Caramel Beurre Salé et sa Glace | 9€

Orange Meringuée, Biscuit Diamant, Cardamome Verte | 9€

Le Café Gourmand | 13€

Glaces : Vanille, Caramel

Sorbets : Cassis, Citron, Poire, Mandarine/Citron Vert, Chocolat 72%, Poire/Tonka

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 | 11€



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

The Salmon Gravlax with Blackcurrant Pepper,
Citrus Cream | 14€

The Roscoff's Onions Soup,
Country Bread with Garlic Oil, Emmental Cheese | 10€

The Gnocchis,
Cream of Blue Cheese from Auvergne,
Crispy Onions | Starter 15€ | Main Dish 21€

Tataki of Duck Breast Filet, Smoked Lacquering,
Velvet of Celeri, Crunchy Hazelnut | 23€
(IGP, South-West, FR)

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 Pollock Quenelle, Chablisienne Sauce
Oil of Herbs | 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 Beef Stew, Pinot Noir Juice, Vegetables | 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,
Sauce of your choice

The Veal Medallion, Morel Juice | 35€
≈ 150g (France)

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

-Mousseline of Potatoes with Herbs

-Risotto of Spelt

-Homemade Fries

-Fondue of Leeks with Candied Lemon

-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

The Pear and Hazelnut Financier,
Salted Butter Caramel and its Ice Cream | 9€

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

The Shortbread Biscuit like a « Tatin »,
Bresse Cream | 9€

The Chocolate Duo, Crunchy Buckwheat,
Custard | 12€

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
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)

Velouté de Topinambours, Agneau Confit,
Noix Torréfiées

ou

Tombée de Blettes,
Condiment Vinaigré

Suprême de Volaille Jaune,
Ecrasé de Pommes de Terre Grenailles,
Sauce Ecossaise

ou

Dos d'Eglefin en Cuisson Douce,
Julienne de Daïkon, Sauce Vierge aux Olives

Classique Tarte Bourdaloue,
Pain d'Epices

ou

Tiramisu,
Revisité par Notre Chef Pâtissier

MENU IMAGE DE SAISON 39€

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

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'Epoisses Berthaut

La Daube de Bœuf Mijotée, Sauce au Pinot Noir, Petits Légumes,
Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

ou

La Quenelle de Lieu Noir, Sauce Chablisienne,
Huiles aux Herbes, Risotto d'Epeautre

ou

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

Pomme Tatin en Sablé Breton, Crème de Bresse

ou

Orange Meringuée, Biscuit Diamant,
Cardamome Verte

ou

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 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)

Velouté of Jerusalem Artichokes, Candied Lamb,
Roasted Nuts

or

Chards,
Vinegar Condiment

Yellow Poultry Supreme, Mashed Potatoes,
Scottish Sauce

or

Haddock in Gentle Cooking, Julienne of Daïkon,
Vierge Sauce with Olives

« Bourdaloue » Pie,
Ginger Bread

or

Tiramisu,
Revisited by Our Chef Pastry

MENU IMAGE DE SAISON 39€

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

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 Beef Stew, Pinot Noir Juice, Vegetables,
Mousseline of Potatoes with Herbs

or

The Pollock Quenelle, Chablisienne Sauce
Oil of Herbs, Risotto of Spelt

or

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

Shortbread Biscuit like a « Tatin », Bresse Cream

or

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

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