

POUR COMMENCER

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

Le Pressé de Volaille de Bresse, Caramel de Cidre,
Crème à l’Ail Noir | 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 Crèmeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

DE MER ET D’EAU DOUCE

L’Eglefin aux Epices d’Agrumes, Lait de Sésame,
Pépinettes Crème et Herbes Fraîches | 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 Crèmeuse 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 Carré d’Agneau, Jus à la Livèche (UK) ≈ 250g | 39€

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
- Pépinettes Crème et Herbes Fraîches
- 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 »

La Nage de Fraises, Citron Vert, Glace Basilic
Meringue | 9€

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€

Pistache Framboise, Biscuit Diamant, Noix de
Pécan Caramélisées | 9€

Le Café Gourmand | 13€

Glaces : Vanille, Caramel, Cacahuète, Basilic
Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Chocolat 72%,
Fraise

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

TO START

Cauliflower Velouté,
Romanesco Florets, Walnut Oil | 14€

Pressed “Bresse” Chicken,
Cider Caramel, Black Garlic Cream | 14€

Spiced Duck Breast Gravlax (FR),
Garlic Potato Gratin | 22€

Scallop Carpaccio with Nori,
Citrus Gel, Raspberry Beetroot Coulis | 21 €

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

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

BURGUNDY

Cromesquis of Dijon Snails from Hervé Ménelot,
Parsley Cream, Black Garlic | 24€

Farm Eggs from Pontot:

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

With Epoisses Cream by Berthaut,
(Croutons, Chives, Cracked 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

Citrus-Spiced Hake,
Sesame Milk, Herbs and Cream Pépinettes | 19€

John Dory Fillet in Morel Crust,
Yellow Wine Beurre Blanc | 27€

Catch 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€

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

Butcher’s Cut(France) ≈ 200grs,

The Rack of Lamb, Lovage Juice ≈ 250g (UK) | 39€

Choice of Side (+5 per additional garnish)

- Herb-infused Potato Mousseline
- Creamy Pépinettes with Fresh Herbs
- Homemade Fries
- Sautéed Broccoli with Garlic Oil
- Green Salad with Dijon Mustard Vinaigrette

The Garnish Assortment 20€ (a mix to enjoy)

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

Strawberry Soup, Lime, Basil Ice Cream,
Meringue | 11€

Praline Choux Pastry, Molten Caramel Heart | 9€

Chocolate Mousse, Peanut Ice Cream,
Cocoa Nib Tuile | 10€

The Fruit Freshness, Crunchy Almond and Orange | 9€

Pistachio & Raspberry, Diamond Shortbread,
Caramelized Pecans | 9€

Café Gourmand | 13€

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Pear, Chocolate 72%,
Raspberry, Strawberry
Ice-Cream: Vanilla, Caramel, Peanut, Basil

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)

Sucrine Rôtie,
Sabayon et Croûtons

ou

Terrine de Poisson aux Petits Légumes,
Salade Vinaigrée

Pavé de Saumon,
Carottes Glacées au Beurre de Corail et Noilly Prat,
Jus Citronnelle

ou

Bœuf Mariné aux Epices,
Fricassée de Champignons et Noisettes,
Jus Corsé au Persil

Forêt Noire

ou

Intensément Citron

MENU IMAGE DE SAISON 39€

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

ou

Le Pressé de Volaille de Bresse, Caramel de Cidre,
Crème à l'Ail Noir

ou

Les Œufs de la Ferme du Pontot, à la Crème d'Epoisses 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,
Pépinettes Crème et Herbes Fraîches

ou

Le Tartare de Bœuf Limousin, (France) $\simeq$ 180g,
Frites Maison

Pistache Framboise, Biscuit Diamant, Noix de Pécan Caramélisées

ou

La Nage de Fraises, Citron Vert, Glace Basilic, Meringue

ou

Chou Praliné, Cœur Coulant Caramel

PLAT DU JOUR 19€

dans notre ardoise de la semaine

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

Ouvert du **Lundi au Vendredi** de 12h à 13h45 et de 19h à 21h30 - Le **Samedi et Dimanche** de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30



L'ARDOISE DE LA SEMAINE

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

Sucrine Lettuce,
Sabayon and Crouton

or

Fish Terrine with Vegetables,
Vinegar Salad

Salmon Steak,
Glazed Carrots with Noilly Prat and Coral Butter,
Lemongrass Jus

or

Marinated Beef in Spices,
Mushrooms and Hazelnut Fricassée,
Parsley Jus

“Forêt Noire”

or

Intensely Lemon

MENU IMAGE DE SAISON 39€

The Cauliflower Velouté, Romanesco Cabbage, Walnut Oil

or

Bresse Poultry Terrine, Caramel of Cider,
Black Garlic Cream

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,
Creamy Pepinettes with Fresh Herbs

or

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

Praliné Chou, Fudge Heart

or

Pistachio & Raspberry, Diamond Shortbread,
Caramelized Pecans

or

Strawberry “Nage” with Lime, Basil Ice Cream,
and Meringue

DISH OF THE DAY 19€

on our menu “ardoise de la semaine”

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

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.