

POUR COMMENCER

Nuage de Topinambours, Caramel de Porto, Tartare de Betteraves Acidulées, Pignons de Pin Grillés | 14€.

Pressé de Volaille de Bresse aux Champignons, Crème Montée Truffée | 14€.

Mosaïque de Bar en Gravlax, Gel aux Agrumes, Crème de Céleri au Pandan | 21€

Salade au Bleu et Volaille de Bresse Marinée, Artichauts Confits au Basilic et Croûtons | 16€

Médailлон de Foie Gras « Maison » à la Crème de Cassis, Mélange de Graines, Coulis de Coing, Toast Brioché | 21€

Conchiglioni au Beurre d'Ecrevisses, Herbes Fraîches et Croustillant d'Oignons | Entrée 16€ | Plat 22€

Tartelette aux Champignons de Saison, Ecume de Pain Grillé | 13€

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

Nacre de Lieu Noir, Sauce Chablisienne aux Herbes, Garniture au choix | 16€

Pavé de Turbot Rôti, Beurre Blanc Safrané, Velours de Céleri à l'Anis Vert | 32€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Paleron de Bœuf Braisé, Jus au Pinot Noir (France), Garniture au Choix | 16€

Côte de Cochon Mariné, Jus au Hoisin, Crème de Carottes au Cumin, ≈ 300g (France) | 29€

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

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

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

La Pièce du Boucher ≈ 200g (France)

Nos Plats Sont Servis avec Un Accompagnement de Votre Choix

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

- Frites Maison
- Perles de Blé à la Crème de Bresse
- Tombée de Chou Asiatique au Gingembre
- Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes
- Salade Verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon
- Gratin de Chou-Fleur à l'Emmental

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€

Mont-d'Or Travaillé, Noix et Cranberry | 6€

Sélection de Fromages Affinés du Moment, Chutney de Fruits | 13€

LES DESSERTS

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

Riz au Lait Coco, Brunoise d'Ananas, Coulis Manque Passion | 9€

Finger Chocolat au Lait et Noisettes, Sablé à la Farine de Gaude, Caramel Beurre Salé | 10€

Délice au Citron, Crémeux Citron, Gel Citron Vert, Biscuit Moelleux | 9€

La Fraicheur de Fruits, Meringue Croquante | 9€

Figues Pochées au Vinaigre de Framboise, Glace et Espuma Vanille | 10€

Le Café Gourmand | 13€

Entremets Café-Marron, Noix de Pécan Caramélisées, Gel Baileys | 11€

GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, Cacahuète, Caramel, Mandarine/Citron Vert

Sorbets : Cassis, Citron, Chocolat 72%, Framboise

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

TO START

Jerusalem Artichoke Cloud, Port Wine Caramel, Tartare of Pickled Beets, Toasted Pine Nuts | 14€

Pressed Bresse Chicken with Mushrooms, Whipped Truffle Cream | 14€

Sea Bass Gravlox Mosaic, Citrus Gel, Celery Cream with Pandan | 21€

Salad with Blue Cheese and Marinated Bresse Poultry, Confit Artichokes, and Crouton | 16€

Homemade Foie Gras Medallion with Blackcurrant Cream, Seed Mix, Quince Coulis, Brioche Toast | 21€

Conchiglioni with Crayfish Butter, Fresh Herbs and Crispy Onions | Starter 16€ | Main 22€

Seasonal Mushroom Tartlet, Grilled Bread Foam | 13€

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

Pearl of Saithe, Chablis Sauce with Herbs
Choice of Garnish | 16€

Roasted Turbot Steak, Saffron Beurre Blanc, Velvet of Celery with Green Anise | 32€

Catch of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

Braised Beef Chuck, Pinot Noir Jus (France)
Choice of Garnish | 16€

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

Marinated Pork Chop, Hoisin Jus, Carrot Cream with Cumin
≈ 300g (France) | 29€

The Andouillette with Veal Gut “Maison Bobosse”, Creamy Mustard Sauce, Choice of Garnish (France) ≈ 200grs | 24€

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

Butcher’s Cut (France) ≈ 200grs

Choice of Side (+5 per additional garnish)

- Herb-infused Potato Mousseline
- Homemade Fries
- Wheat Pearls with Bresse Cream
- Green Salad
- Sautéed Asian Cabbage with Ginger
- Cauliflower Gratin with Emmental

The Garnish Assortment 20€ (a mix to enjoy)

CHEESES

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

Selection of Ripened Cheeses of the Moment, Fruit Chutney | 13€

Revisited Mont-d’Or with Walnuts and Cranberries | 6€

DESSERTS

Coconut Rice Pudding, Pineapple Brunoise, Mango-Passion Fruit Coulis | 9€

Milk Chocolate & Hazelnut Finger, Gaude Flour Shortbread, Salted Butter Caramel | 10€

Lemon Delight, Lemon Cream, Lime Gel, Soft Biscuit | 9€

Fresh Seasonal Fruits, Crunchy Meringue | 9€

Poached Figs in Raspberry Vinegar, Vanilla Ice Cream & Espuma | 10€

Coffee-Chestnut Entremets, Caramelized Pecans, Baileys’ Gel | 11€

Café Gourmand | 13€

ICE-CREAM AND SORBETS

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Raspberry, Chocolate 72%, Tangerine/Lime
Ice-Cream: Vanilla, Caramel, Peanut, Basil

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