

POUR COMMENCER

Potage Parmentier, Noix Torréfiées et Croûtons | 14€

Pressé de Volaille de Bresse aux Fruits Secs,
Crème au Miel de Fleur et Caramiel | 14€

Gravlax de Truite au Poivre de Jamaïque,
Pickles de Navets, Vinaigrette au Miso Blanc | 21€

Salade Pré aux Clercs, Betteraves Marinées,
Pignons de Pin Torréfiés, Parmigiano AOP 22 mois,
Croustillant d'Oignon, Croûtons,
Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne | 15€
Gravlax de Truite : +7€ OU Poulet Fermier +6€

Noix de Bœuf Mariné Maison,
Tartare d'Algues au Citron Confit et Sésame Grillé
(Origine France) | 19€

Orecchiette à la Crème de Champignons, Copeaux de
Parmesan et Huile d'Herbes | Entrée 16€ | Plat 22€

Tatin d'Oignons Roscoff et sa Compotée,
Coulis au Porto | 11€

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

Filet de Daurade Royale à la Plancha, Beurre Blanc
Citronné, Garniture au Choix | 16€

Flétan en Croûte d'Ail Noir, Velours de Betterave au
Vinaigre de Cidre, Jus au Umeboshi | 31€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Pavé de Cochon Rôti, Sauce Carbonnade,
≈ 160G (Origine France), Garniture au Choix | 16€

Magret de Canard IGP à l'Orange, Crème de Panais,
Sauce au Noilly Prat ≈200g (Origine 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 ≈ 180g (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
- Riz Vénéré et Cébettes
- Tombée de Pousses d'Epinard au Beurre Noisette
- 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 de Saison
ou Ail & Fines Herbes | 6€

Douceur de Brillat-Savarin Truffé, Miel au Paprika
Fumé | 8€

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

LES DESSERTS

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

Poire Pochée au Cassis de Bourgogne et Tonka, Gelée
Poire et Coulis à la Crème de Cassis | 10€

Crème Brûlée Vanille, Pécans Caramélisées | 9€

Namelaka au Miel de Fleur, Cake
et Crumble au Thym | 9€

Mousse au Chocolat Gianduja, Noisettes Torréfiées et
Coulis au Cacao Amer | 10€

Pavlova Granny-Smith, Gel Gingembre
et Crème Yuzu | 11€

La Fraîcheur de Fruits, Meringue Croquante | 9€

Le Café Gourmand | 13€

GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, Caramel,
Sorbets : Cassis, Citron, Chocolat 72%,
Mandarine/Citron Vert

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

TO START

Parmentier Potato Soup with Toasted Walnuts and Croutons | 14€

Pressed Bresse Chicken with Dried Fruits, Wildflower Honey Cream and Caramiel | 14€

Trout Gravlax with Allspice, Pickled Turnips and White Miso Vinaigrette | 21€

Pré aux Clercs Salad with Marinated Beetroot, Toasted Pine Nuts, 22Month AOP Parmigiano, Crispy Onions and Croutons, Wholegrain Mustard Vinaigrette | 15€
Trout Gravlax: +7€ OR Farm Chicken +6€

Homemade Marinated Beef Nuts, Seaweed Tartare with Confit Lemon and Grilled Sesame (Origin France) | 19€

Orecchiette with Creamy Mushroom Sauce, Parmesan Shavings and Herb Oil | Starter 16€ | Main 22€

Roscoff Onion Tatin with Onion Compote, Port Coulis | 11€

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

Plancha-Grilled Sea Bream Fillet, Lemon White Butter, Choice of Garnish | 16€

Black Garlic Crust Halibut, Beetroot Velvet, Cider Vinegar, Umeboshi Juice | 31€

Catch of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

Roasted Pork Loin, Carbonnade Sauce, Choice of Garnish | 16€

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

Duck Breast 1GP with Orange, Parsnip Cream and Noilly Prat Sauce ≈200grs (French origin) | 29€

The Andouillette with Veal Gut “Maison Bobosse”, Creamy Mustard Sauce, Choice of Garnish (France) ≈ 180grs | 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
- Black Revered Rice and Spring Onions
- Sauteed Baby Spinach in Browned Butter
- Green Salad
- Cauliflower Gratin with Emmental

The Garnish Assortment 20€ (a mix to enjoy)

CHEESES

Cottage Cheese : Plain or Seasonal Fruits Coulis or Garlic and Fine Herbs | 6€

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

Truffled Brillat-Savarin Cream, Smoked Paprika Honey | 8€

DESSERTS

Poached Pear with Burgundy Blackcurrant and Tonka, Pear Jelly and Blackcurrant Cream Coulis | 10€

Vanilla Crème Brûlée with Caramelised Pecans | 9€

Wildflower Honey Namelaka, Thyme Cake and Crumble | 9€

Fresh Seasonal Fruits, Crunchy Meringue | 9€

Gianduja Chocolate Mousse, Toasted Hazelnuts, Bitter Cocoa Coulis | 10€

Granny Smith Pavlova, Ginger Gel, Yuzu Cream | 11€

Café Gourmand | 13€

ICE-CREAM AND SORBETS

Sorbets: Lemon, Blackcurrant, Chocolate 72%, Tangerine/Lime
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 16€
Le Midi Uniquement - du Lundi au Vendredi
Hors jours fériés

Gravlax de Saumon aux Baies Roses, Gomasio,
Caramel de Cidre

ou

Soupe à l'oignon, Croûtons et Emmental Gratiné

ou

Lieu Noir en Cuisson Douce, Perles de Blé à l'Huile de Noix,
Chablisienne aux Herbes

ou

Paleron de Boeuf Confit, Ecrasé de Grenailles à l'Ail,
Jus au Pinot Noir

ou

Riz au Lait Coco, Ananas Frais et Coulis Exotique

Délice Citron, Biscuit Moelleux, Gel aux Agrumes

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Potage Parmentier, Noix Torréfiées et Croûtons

ou

Pressé de Volaille de Bresse aux Fruits Secs,
Crème au Miel de Fleur et Caramiel

ou

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

Pavé de Cochon Rôti, Sauce Carbonnade,
Fine Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

ou

Filet de Daurade Royale à la Plancha, Beurre Blanc Citronné,
Riz Vénéré et Cébettes

ou

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

Poire Pochée au Cassis de Bourgogne et Tonka, Gelée Poire,
Coulis à la Crème de Cassis

ou

Crème Brûlée Vanille, Pékans Caramélisées

ou

Namelaka au Miel de Fleur, Cake et Crumble au Thym

PLAT DU JOUR 16€

dans notre ardoise de la semaine
Uniquement le Midi

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 16€

Lunch only - Monday to Friday
Except on holidays

Salmon Gravlax with Pink Peppercorns, Gomasio,
Cider Caramel

or

Onion Soup with Croutons,
Gratinated Emmental Cheese

Softly Cooked Pollock,
Wheat Pearls with Walnut Oil,
Herb Chablisienne

or

Confit Beef Chuck,
Crushed Baby Potatoes with Garlic,
Pinot Noir Juice

Coconut Rice Pudding with Fresh Pineapple,
Exotic Fruit Coulis

or

Lemon Delight, Soft Biscuit and Citrus Gel

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Parmentier Potato Soup with Toasted Walnuts and Croutons

or

Pressed Bresse Chicken with Dried Fruits, Wildflower Honey
Cream and Caramiel

or

Eggs from the Pontot Farm, with Berthaut Epoisses Cream

Roasted Pork Loin, Carbonnade Sauce,
Herb-Infused Potato Mousseline

or

Plancha-Grilled Sea Bream Fillet, Lemon White Butter,
Black Revered Rice and Spring Onions

or

Beef Tartare (France) ≈180grs, Homemade Fries

Poached Pear with Burgundy Blackcurrant and Tonka, Pear Jelly,
Blackcurrant Cream Coulis

or

Vanilla Crème Brûlée with Caramelised Pecans

or

Wildflower Honey Namelaka, Thyme Cake and Crumble

DISH OF THE DAY 16€

on our menu "ardoise de la semaine"

Lunch Only

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.