

POUR COMMENCER

Soupe Froide aux Petits Pois et à la Menthe, Chèvre et Croûtons | 14€

Buratta, Fraises et Romarin | 14€

Gravlax de Truite à l'Ail des Ours | 16€

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€
+6€ Gravlax de Truite OU Poulet Fermier
OU Chèvre Frais

Le Traditionnel Jambon Persillé, Crème Moutarde à l'Ancienne | 14€

Orecchiette à la Crème de Champignons Truffée Copeaux de Parmesan | Entrée 17€

EN BOURGOGNE

Les Escargots en Persillade, Nuage de Concoillotte | 16€

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'Époisses Berthaut (Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette) | x2 - 12€ | x3 - 15€

Nos sauces Maison:

Sauce Moutarde à l'Ancienne | Sauce à L'Époisses Berthaut (+3€)
Sauce Meurette (+5€) | Sauce Crémeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides:

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup

DE MER ET D'EAU DOUCE

Filet de Daurade à la Plancha, Sauce Noilly Prat Garniture au Choix | 20€

Filt de Turbot à la Grenobloise | 34€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Paleron de Cochon, Sauce Carbonnade, ≈ 160G (Origine France), Garniture au Choix | 19€

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
- Coeur de Blé et Beurre aux Herbes
- Tombée de Pousses d'Épinard 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€

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

LES DESSERTS

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

Nage de Fraises, Sirop de Citron Vert et Meringue Croquante | 10€

“Comme” une Crème Brûlée Vanille, Opaline, Pécans Caramélisés | 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€

Le Café Gourmand | 13€

GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, Caramel,

Sorbets : Cassis, Citron, Chocolat 72%, Fraises, Framboises

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

TO START

Cold Soup with Peas and Mint,
Goat's Cheese and Croutons | 14€

Burrata, Strawberries and Rosemary | 14€

Trout Gravlax with Wild Garlic | 16€

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

The Traditional Parsley Ham, ("Jambon Persillé") with Wholegrain Mustard Cream | 14€

Orecchiette with Truffled Mushroom Cream, Parmesan Shavings | Starter 17€

BURGUNDY

Snails in Parsley Garlic Butter, Concoillotte Foam | 16€

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, Noilly Prat Sauce, Choice of Garnish | 16€

Turbot Fillet, Grenobloise Style | 34€

Catch of the Day (Depending on Arrivals)

A CRAVING FOR GOOD MEAT

Pork Chuck Carbonnade-Style Sauce
Choice of Garnish | 19€

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

Duck Breast IGP 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
- Wheat grains with herb butter
- Sautéed 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€

DESSERTS

Strawberry Medley, Lime Syrup and Crunchy Meringue | 10€

"Like" a Vanilla Crème Brûlée, Opaline Crust, Caramelised Pecans | 9€

Wildflower Honey Namelaka, Thyme Cake and Crumble | 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

Ice-Cream: Vanilla, Caramel
Sorbetes: Lemon, Blackcurrant, Chocolate 72%, Strawberries, Raspberries

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

Endives au Jambon et Pesto de Roquette

ou

Fraicheur de Melon, Crumble d'Arachide

Quenelle de Poisson, Chablisienne et Polenta Snackée

ou

Cœur de Rumsteck, Velours de Carotte et Jus Corsé

Entremets Chocolat Noisette

ou

Ile Flottante, Nougatine Amande

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Soupe Froide aux Petits Pois et à la Menthe, Chèvre et Croûtons

ou

Le Traditionnel Jambon Persillé, Crème Moutarde à l'Ancienne

ou

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

Paleron de Cochon Sauce Carbonnade,
Fine Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

ou

Filet de Daurade à la Plancha, Sauce Noilly Prat,
Coeur de Blé et Beurre aux Herbes

ou

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

Nage de Fraises, Sirop de Citron Vert
et Meringue Croquante

ou

"Comme" une Crème Brûlée Vanille, Opaline,
Pécans Caramélisés

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

Endives with Ham and Rocket Pesto

or

Fresh Melon, Peanut Crumble

Fish Quenelle, Chablisienne and Polenta Snacked

or

Rump Steak, Carrot Velvet, Strong Juice

Chocolate and Hazelnut Dessert

or

Floating Island with Almond Nougatine

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Cold Soup with Peas and Mint, Goat's Cheese and Croutons

or

Traditional Parsley Ham, Wholegrain Mustard Cream

or

Eggs from the Pontot Farm, with Berthaut Epoisses Cream

Pork Chuck Carbonnade-Style Sauce
Herb-Infused Potato Mousseline

or

Plancha-Grilled Sea Bream Fillet, Noilly Prat Sauce,
Wheat Grains with Herb Butter

or

Beef Tartare (France) ≈ 180grs, Homemade Fries

Strawberry Medley, Lime Syrup and Crunchy Meringue

or

"Like" a Vanilla Crème Brûlée, Opaline, 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