

Les Entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix -----	les 6 : 13€ / les 12 : 18€	
Œufs de la ferme du Pontot en Meurette, croûtons aillés -----	14€	☰
Brochette de saucisse de Morteau et pommes de terre, Cancoillotte, & jeunes pousses -----	16€	☰
Foie gras de canard Rougié, confit de mangue au piment d'Espelette -----	24€	☰
Poêlée de Saint Jacques sur son lit d'épinards frais, crème de safran -----	20€	☰
Velouté de potimarron à la fève de Tonka, tartine forestière aux herbes / végété -----	15€	☰

Les Plats

Médailillon de veau, sauce au Vin Jaune, poêlée forestière -----	33€	☰
Ballotine de filet de canette rôti sur peau, au foie gras et ses légumes de saison -----	28€	☰
Filet de bœuf, crème d'Epoisses Bertaud de la fromagerie Hess, gratin Comtois -----	30€	☰
Dos de cabillaud, crème de vanille de Madagascar et butternut rôtie -----	28€	☰
Filet de truite de l'Aube de la pisciculture de Veuxhailles, échalotes et beurre d'estragon, risotto aux petits légumes -----	26€	☰
Risotto d'épeautre aux champignons de Paris / végété -----	16€	☰



Côté Fromager

Faisselle Rians au coulis de cassis -----	6€
Planchette 3 fromages de la fromagerie « Alain HESS » et pâte de fruits -----	10€

Un Peu de Douceur

Crème brûlée au pain d'épices Mulot et Petitjean -----	8€	☰
Brownie au chocolat noir Valrhona, coulis peanuts butter et noix de pécan torréfiées, glace vanille Bio --	12€	☰
Baba Savarin pur beurre, au rhum et ganache chocolat blanc -----	10€	☰
Les crêpes Suzette de ma grand-mère et son sorbet orange -----	12€	☰
Tarte Tatin, boule de glace vanille, caramel beurre salé -----	10€	☰

Formule du Jour



Du Lundi au Vendredi – Midi uniquement

Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	15€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet -----	19€
Buffet d'entrées & Café gourmand -----	19€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	23€



> **Fait Maison** Les plats Fait Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Supplément pommes frites OU salade : 3 €

Informations sur les allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande.

Prix en euros net TTC – Service compris

Les Fondues (À Volonté) 34€

Pour les enfants -12 ans : 17 €

FONDUE BOURGUIGNONNE (Morceaux de bœuf & huile - classique) Ou

FONDUE VIGNERONNE (Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices) Ou

FONDUE BRESSANNE (Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure)

Sauces Curry | Tartare | Bourguignonne | Cocktail | Poivre vert
Pommes frites & Salade verte



Menu ♥ Ferme aux Vins 35€ sans les vins

(ou 45€ avec les vins) *

6 escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix
OU

Œuf de la ferme du Pontot en Meurette, croûtons aillés

•
Filet de bœuf, crème d'Epoisses Bertaud de la fromagerie Hess, gratin Comtois

OU
Filet de truite de l'Aube de la pisciculture de Veuxhailles, échalotes et beurre d'estragon, risotto aux petits légumes

•
Crème brûlée au pain d'épices Mulot et Petitjean

OU
Planchette 2 fromages de la fromagerie « Alain HESS »

* En supplément, on vous propose à 10 € :
1 verre 12cl de Chardonnay + 1 verre 12cl de Pinot Noir

Menu Signature 46€



Foie gras de canard Rougié, confit de mangue au piment d'Espelette

OU

Poêlée de Saint Jacques sur son lit d'épinards frais, crème de safran

•

Médailon de veau, sauce au Vin Jaune, poêlée forestière

OU

Dos de cabillaud, crème de vanille de Madagascar et butternut rôtie

•

Brownie au chocolat noir Valrhona, coulis peanuts butter et noix de pécan torréfiées, glace vanille Bio

OU

Baba Savarin pur beurre, au rhum et ganache chocolat blanc

Menu des Enfants (- 12 ans) 14€

Steak haché & Pommes frites OU Légumes du moment
OU Fish & Chips

•

2 boules de glace et bonbons