














À PARTAGER

Planche de charcuteries (à partager à deux) 9€
Sélection de rosette, terrine, jambon sec, charcuteries du jour.

LES ENTREES

Velouté de butternut, noisettes grillées et chips de lard fumé 12€ 
Jambon persillé artisanal (Père Durdyn), crème de raifort, condiments croquants 13€ 
Salade tiède de gésiers et foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise 15€ 
Cannelloni de truite fumée et fromage frais aux herbes, jus au yuzu 15€ 
6 ou 12 escargots de Bourgogne Label Rouge 9€ / 15€
Escalope de foie gras poêlée, émulsion aux champignons, brioche tiède 20€ 

LES PLATS






Tagliatelles aux champignons du moment (plat végétarien) 15€ 
Suprême de volaille fermier jaune rôti, à la crème d'Epoisses 17.50€ 
Pavé de sandre façon Nantua 18€ 
Ballotin de saumon farci, émulsion au safran 20€ 
Cocotte de pomme de terre, saucisse de Morteau, cancoillotte 21€ 
Pavé de veau en croûte et sa crème aux morilles (20 min. d'attente) 23€ 
Saint Jacques snackées, risotto forestier et tuile de parmesan 24€ 
Entrecôte de bœuf (Angus Irlandais – 400 gr), beurre maître d'hôtel, pommes frites, salade 26€ 

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison selon l'arrivage du marché
Toutes nos herbes aromatiques sont issues de notre potager.*

LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis) 5€
Sélection de 2 fromages affinés et fruits secs 6€
Chariot de fromages affinés 12€

LES DESSERTS

Coupe de glace ou sorbet 7€ 
Crème brûlée au café 7€ 
Tarte Amandine au cassis et son sorbet 8€ 
Charlotte au chocolat et sa marmelade d'agrumes 8€ 
Café ou thé gourmand 8€
Éclairs façon profiterole, sauce chocolat 8€ 



*Fait Maison. Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) : 3 € en supplément.*

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Prix en euros net TTC – service compris

LE BUFFET

Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet	17€
Plat du jour servi au buffet & Café gourmand	17€
Buffet d'entrées & Café gourmand	17€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet & Café gourmand	22€

LES FONDUES (À Volonté) 27€/pers

FONDUE BOURGUIGNONNE (<i>Morceaux de bœuf & huile – classique</i>)	Ou
FONDUE VIGNERONNE (<i>Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices</i>)	Ou
FONDUE BRESSANNE (<i>Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure</i>)	

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

MENU ♥ BOURGOGNE

29€

6 escargots de Bourgogne Label Rouge	
OU	
Jambon persillé artisanal (Père Durdyn), crème de raifort, condiments croquants	☰
•	
Suprême de volaille fermier jaune rôtie, à la crème d'Epoisses	☰
OU	
Pavé de sandre façon Nantua	☰
•	
Fromage blanc faisselle OU 2 fromages	
OU	
Tarte Amandine au cassis et son sorbet	☰

MENU FERME AUX VINS

40€

Escalope de foie gras poêlée, émulsion aux champignons, brioche tiède	☰
OU	
Cannelloni de truite fumée et fromage frais, jus au yuzu	☰
•	
Pavé de veau en croûte et sa crème aux morilles	☰
OU	
Ballotin de saumon farci, émulsion au safran	☰
•	
Chariot de fromages affinés	
OU	
Fromage blanc faisselle & coulis de fruits rouges	
•	
Choix de dessert à la carte	

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison selon l'arrivage du marché

Toutes nos herbes aromatiques sont issues de notre potager.

MENU petites canailles – 12 ans

11€

Steak haché OU poisson du jour	☰
&	
Pommes frites OU Légumes du moment	☰
•	
2 boules de glace et bonbons	

Pour tous nos menus, 2 verres de vins (12cl) Chardonnay et Pinot Noir 10€ (en supplément.)