

### Les Entrées

Friture de Joels (éperlans), sauce tartare et citron vert -----	11€
Œufs pochés de la ferme du Pontot, garniture grand-mère et sauce au Langres Aop -----	14€
Burrata crémeuse 125g au lait de bufflonne pistou de roquette aux amandes et pignons de pins, brunoise de citrons confits / végété-----	16€
Salade de foies de volaille déglacés au vinaigre Pulpeuse Framboise de la Vinaigrerie Maldant à Chorey les Beaune, croûtons et framboises fraîches -----	15€
Asperges servies tièdes, sauce gribiche revisitée (œuf dur, persil, échalote, câpres, cornichons, échalote, huile d'olive) et noisettes / végété-----	16€
Escargots de Bourgogne en persillade -----	les 6 : 13€ / les 12 : 18€

### Les Plats

Cabillaud vapeur, beurre blanc au paprika fumé, haricots verts, sommité de chou-fleur, mini chou pak-choï -----	25€
Entrecôte Angus (origine Irlande) 280g, beurre maître d'hôtel & Frites -----	33€
Demi magret de canard tranché, sauce cassis, purée de patate douce & carottes fanes -----	26€
Andouillette de la Maison Bobosse (Lyon) tirée à la ficelle, sauce moutarde grains Fallot, mousseline de pommes de terre bien beurrée -----	24€
Poké bowl (falafels, œuf dur, riz basmati, demi avocat, carottes râpées, mangue, concombre, radis boule), petite sauce acidulée / végété-----	17€



### Côté Fromager

Faisselle Rians au coulis de cassis -----	6€
Planchette 3 fromages régionaux et pâte de fruits Alain HESS -----	10€

### Un Peu de Douceur

Pavlova aux fruits rouges et son sorbet fraises -----	9€
Tarte fine aux pommes et son coulis caramel, glace vanille (commande en début de repas) -----	10€
Profiteroles, glace vanille et son coulis chocolat -----	11€
Crêpes Suzette et son sorbet orange -----	12€
Omelette Norvégienne aux fruits exotiques et son coulis de fruits jaunes -----	9€
Coupe de glace -----	1 boule : 3,50€ / 2 boules : 6€ / 3 boules : 7€

### 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€



## Les Fondues (À Volonté) 35€

Pour les enfants -12 ans : 17.50 €

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

Pommes frites & Salade verte



## Menu ♥ Ferme aux Vins 36€ sans les vins (ou 46€ avec les vins) \*

Œufs pochés de la ferme du Pontot, garniture grand-mère et sauce au Langres  
OU

Friture de Joels (éperlans), sauce tartare et citron vert

•  
Cabillaud vapeur, beurre blanc au paprika fumé, haricots verts, sommité de chou-fleur, mini chou pak-choï  
OU

Demi magret de canard tranché, sauce cassis, purée de patate douce & carottes fanes

•  
Planchette 2 fromages régionaux et pâte de fruits Alain HESS  
OU

Pavlova aux fruits rouges et son sorbet fraises

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



## Menu des Enfants (- 12 ans) 14€

Steak haché & Pommes frites OU Légumes du moment  
OU Cabillaud & Pommes frites OU Légumes du moment

•  
2 boules de glace et bonbons

> Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
> La plupart de nos producteurs – fournisseurs sont situés dans un rayon de 100 km.

Supplément pommes frites OU salade : 3 €

Informations sur les allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande.

Prix en euros net TTC – Service compris