

Les Entrées

	Os à moelle bateau, tranche de pain grillée, aillée et aux herbes de Provence (Délai de 15mn d'attente) -----	11€
  	Oeufs pochés de la ferme du Pontot, garniture grand-mère et crème d'ail noir -----	15€
  	Salade Jurassienne (mélange de pousses, lamelles de pomme Granny, Morbier, saucisse de Morteau, noisettes torréfiées) -----	17€
  	Tarte fine aux légumes de saison et son mélange de pousses, vinaigrette à la Pulpeuse Framboise Maldant à Chorey les Beaune / végé -----	14€
 	Escargots de Bourgogne en persillade -----	les 6 : 13€ / les 12 : 18€

Les Plats

		Cuisses de grenouilles en persillade et pommes frites -----	29€
		Ballotine de volaille farcie aux champignons et noisettes, jus réduit et risotto à la betterave -----	24€
		Bavette de bœuf Angus (230/250g) sauce poivre et pommes frites -----	29€
		Pavé de Sandre rôti sur peau, crème au chorizo et purée de pomme de terre bien beurrée -----	25€
		Potimarron farci au tofu et céréales, crème au cumin / végé -----	16€



Côté Fromager

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

Un Peu de Douceur

			Tranches de pain d'épices perdu, poire pochée aux épices, sorbet poire, amandes torréfiées -----	11€
			Ile Flottante et sa crème anglaise -----	9€
			Tarte tatin à la figue, pointes de crème Balsamique, boule de glace vanille et coulis de fruits rouges -----	11€
			Crêpes Suzette et son sorbet mandarine -----	12€
			Mousse chocolat au siphon, cœur sorbet framboises, crumble aux noisettes -----	10€
			Coupe de glace « Movenpick » / & « Glace Artisanale » -----	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



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

Œufs pochés de la ferme du Pontot, garniture grand-mère et crème d'ail noir

OU

Tarte fine aux légumes de saison et son mélange de pousses, vinaigrette à la Pulpeuse Framboise

•

Pavé de Sandre rôti sur peau, crème au chorizo et purée de pomme de terre bien beurrée

OU

Ballotine de volaille farcie aux champignons et noisettes, jus réduit et risotto à la betterave

•

Planchette 2 fromages régionaux et pâte de fruits Alain HESS

OU

Tranches de pain d'épices perdu, poire pochée aux épices, sorbet poire, amandes torréfiées

* 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



Pavé de Sandre & Pommes frites OU Légumes du moment

•



2 boules de glace et bonbons



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lactose



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

> 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 €

Prix en euros net TTC – Service compris