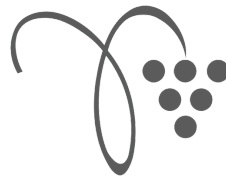


Vous accueille 7 jours sur 7  
Everyday from

Déjeuner - **Lunch**  
12h00 à 14h00

Dîner - **Dinner**  
19h30 à 21h00

Service Façon Bistro  
Tous les jours de 11h00 à 22h00  
Everyday from 11.00 am to 22.00 pm



Offrez vous un moment empreint de saveurs et de détente  
Treat yourself to a moment full of flavors and relaxation



Toutes nos viandes sont d'origine française  
Tarifs en Euros T.T.C et service compris  
Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles  
All our meat is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances  
Service included (€)



# Carte Façon Bistro

• RESTAURANT •

Service non stop de 11 h à 22 h • Every day from 11 a.m to 10 p.m

## POUR COMMENCER... STARTERS

Velouté de potimarron du potager,  
amandes torréfiées, mascarpone 14.-  
*Pumpkin soup from the garden,  
roasted almonds, mascarpone*

Jambon persillé de Bourgogne, fouetté à la moutarde cassis 14.-  
*Burgundy parsley ham, with blackcurrant mustard*

Omelette, emmental, jambon blanc, mesclun 14.-  
*Omelet, emmental, ham, salad*

Assiette de charcuterie de Bourgogne Franche-Comté 14.-  
*Tasting of regional cooked meats*

Truite de "La Chaume" fumée par nos soins 15.-  
*Trout from La Chaume smoked by us, cream, salad*

Douzaine d'escargots Label Rouge en coquilles 18.-  
*12 Red Label Burgundy snails in thier shells*

## ENTRE TERRE & MER ... MEAT & FISH

Club sandwich au saumon fumé et betteraves, mesclun 16.-  
*Club sandwich with smoked salmon, beetroots, salad*

Carpaccio de boeuf Charolais, parmesan, olives "taggiasche" 18.-  
*Beef carpaccio, parmesan, olives*

Linguines AOP aux épinards, Comté 18 mois 19.-  
*AOP linguines, spinach, Comté 18 month*

Paleron de boeuf braisé au Pinot Noir et cassis 22.-  
*Braised chuck of beef with Pinot Noir and blackcurrant*

Pêche du jour selon arrivage 22.-  
*Fishing of the day (according to arrival)*

# Carte Façon Bistro

• RESTAURANT •

## LE CHOIX DU FROMAGER....CHEESES SELECTION

Faisselle de fromage blanc de la Maison Delin  
- Version salée ou sucrée - 10.-

*Drained soft fresh cheese*

Dégustation de 4 fromages régionaux de la Maison Delin 12.-

*Selection of 4 regional cheeses*

## UNE NOTE SUCRÉE...DESSERTS

Crème brûlée au pain d'épices, sorbet cassis 12.-

*Caramelized custard cream with gingerbread, blackcurrant sorbet*

Financier aux fruits du moment, caramel beurre salé 12.-

*Financier cake with seasonal fruits, salted buttercaramel*

Vacherin cassis et poires 12.-

*Blackcurrant and pear meringue cake*

Entremet au chocolat, praline, crème glacée vanille 12.-

*Chocolate cake, praline, vanilla ice cream*

Moelleux au chocolat, granité estragon 12.-

*Soft chocolate cake, tarragon granita*



Toutes nos viandes sont d'origine française

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles

All our meat is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances

Service included (€)



# Menu des Petits Gastronomes

• RESTAURANT •

2 Plats (2 dishes)

16.-

3 Plats (3 dishes)

19.-

Velouté de potiron, pain d'épices, huile d'herbes

*Pumpkin soup, gingerbread*

ou

Omelette plate et saumon fumé, mesclun

*Omelet with smoked salmon, salad*



Suprême de poulet rôti, jus court, pomme purée, carotte confite

*Braised chicken, mashed potatoes, carrot*

ou

Pêche du jour, linguines, épinards

*Fishing of the day, linguines, spinach*



Moelleux au chocolat, glace vanille

*Chocolate cake, vanilla ice cream*

ou

Vacherin vanille et framboises

*Vanilla and raspberries meringue cake*

# Menu des Climats

• 100 % BOURGUIGNON

Le soir sauf les Dimanches & Lundis

*100% Burgundy menu*

*For Dinner - Except Sundays & Mondays*

3 Plats (*3 dishes*)

45.-

4 Plats (*4 dishes*)

55.-

Oeuf du Pontot, sablé noisettes,  
jus façon meurette et oignons confits  
*Egg from the Pontot, hazelnut shortbread,  
meurette-style juice and onions*



Dos de silure juste fumé et rôti,  
jus de betteraves du potager, déclinaison de choux  
*Smoked and braised back of sheatfish,  
beetroots juice from the garden, variation of cabbage*  
*ou*

Suprême de volaille de Ludo saisi,  
galettes parmentières, crème d'ail noir, châtaignes et poirée  
*Braised chicken from Ludo, potatoes,  
black garlic cream, chestnuts and swiss chard*



Faisselle de fromage blanc de la Maison Delin - Version salée ou sucrée  
*Drained soft fresh cheese*

*ou*

Dégustation de 4 fromages régionaux de la Maison Delin  
*Selection or 4 regional cheeses*



Pomme du verger confite et caramel,  
sablé diamant, confit de figues  
*Apple confit and caramel  
from the garden, diamond shortbread, fig confit*

# Menu Richebourg

• RESTAURANT •

Le soir sauf les Dimanches & Lundis  
*For Dinner - Except Sundays & Mondays*

3 Plats (*3 dishes*)

59.-

4 Plats (*4 dishes*)

69.-

5 Plats (*5 dishes*)

82.-

Compressé de foie gras de canard, pain d'épices et  
cassis éclaté, cromesquis de cuisses, pastèque acidulée  
*Duck foie gras, gingerbread and blackcurrant, cromesquis, watermelon*



Filet de lotte confit aux agrumes,  
jus des arêtes à l'anis, fenouil croquant, potimarron du jardin  
*Monkfish fillet confit with citrus,  
aniseed juice, fennel, pumpkin from the garden*

ou

Déclinaison d'agneau de Clavisy,  
champignons de région, jus réduit, céleri en différentes textures  
*Lamb from Clavisy, regional mushrooms,  
reduced juice, celery in different textures*



Faisselle de fromage blanc de la Maison Delin - Version salée ou sucrée  
*Drained soft fresh cheese*

ou

Dégustation de 4 fromages régionaux de la Maison Delin  
*Selection or 4 regional cheeses*



Crèmeux au chocolat "KEWANE" Michel Cluizel,  
pistache, café et citronnelle  
*Chocolate cake, pistachio, coffee and lemongrass*



Toutes nos viandes sont d'origine française  
Tarifs en Euros T.T.C et service compris  
Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles  
*All our meat is of French origin, please specify, when ordering any food allergies or intolerances*  
Service included (€)

