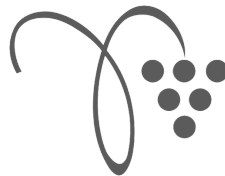


Déjeuner - **Lunch**
12h00 à 14h00

Dîner - **Dinner**
19h30 à 21h00

Service Façon Bistro
Tous les jours de 11h00 à 22h00
(Sauf dimanche & lundi)
Everyday from 11.00 am to 22.00 pm
(except Sunday and Monday)



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 sauf Dimanche & Lundi
• Every day from 11 a.m to 10 p.m except Sunday & Monday

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 (€)

