

Menu Business

“

2 plats / 2 dishes

21.-€

3 plats / 3 dishes

29.-€

4 plats / 4 dishes

38.-€

”

OEUF DU PONTOT

Brocolis et noisettes, pickles de légumes, éclats de châtaignes

Almost perfect Pontot egg, broccoli and hazelnuts, vegetable pickles, chestnuts

ou

FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Ail doux, potimarron du potager

Burgundy snail fricassée, garlic, pumpkin from the garden



PALERON DE BOEUF CONFIT AU PINOT-NOIR

Polenta torréfiée et oignons confits, légumes du potager

Chuck of beef confit with Pinot-Noir, polenta, onions, vegetables from the garden

ou

LIGUINES AOP

Crémeuse de langoustines et chair de crabe, betteraves du potager

Liguines, cream of langoustines and crab meat, beets from the garden



FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

Maison Delin - Version salée ou sucrée

Drained soft fresh cheese

ou

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX

Maison Delin

Selection of 4 regional cheeses



VERRINE DE MASCARPONE

Cassis éclaté, pain d'épices

Verrine of Mascarpone, blackcurrant, gingerbread

ou

VACHERIN DESTRUCTURE

Vanille Bourbon et poires, granité aux herbes du potager

Vanilla and pear meringue cake, granita

Du lundi au vendredi midi à partir du 23/10/2021

For lunch, Monday to Friday only (Daily until October 23th)

Menu des Climats

“
3 plats / 3 dishes
45.-€
4 plats / 4 dishes
55.-€
”

OEUF DU PONTOT

Brocolis et noisettes, pickles de légumes, éclats de châtaignes

Almost perfect Pontot egg, broccoli and hazelnuts, vegetable pickles, chestnuts

ou

FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Ail doux, potimarron du potager

Burgundy snail fricassée, garlic, pumpkin from the garden



PALERON DE BOEUF CONFIT AU PINOT-NOIR

Polenta torréfiée et oignons confits, légumes du potager

Chuck of beef confit with Pinot-Noir, polenta, onions, vegetables from the garden

ou

DOS DE SANDRE SAISI SUR PEAU

Betteraves du potager et topinambours

Back of beets pike-perch, beets from the garden and jerusalem artichoke



FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

Maison Delin - Version salée ou sucrée

Drained soft fresh cheese

ou

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX

Maison Delin

Selection of 4 regional cheeses



VERRINE DE MASCARPONE

Cassis éclaté, pain d'épices

Verrine of Mascarpone, blackcurrant, gingerbread

ou

VACHERIN DESTRUCTURE

Vanille Bourbon et poires, granité aux herbes du jardin

Vanilla and pear meringue cake, granita

Menu Richebourg

“
3 plats / 3 dishes
59.-€
4 plats / 4 dishes
69.-€
5 plats / 5 dishes
82.-€
”

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Cassis et coing, mesclun d'herbes

Semi-cooked duck Foie Gras, blackcurrant and quince, salad

ou

NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES

Poivre d'Assam, déclinaison de panais et daïkon

Kernel of scallop, Assam pepper, parsnip and daïkon



LONGE DE CARRÉ DE VEAU RÔTI AUX ALGUES

Pressé de céleri et pommes de terre, salsifis fondants

Baked loin of veal with seaweed, celery, potatoes and salsify

ou

TOURNEDOS DE CABILLAUD

Champignons de région, risotto crémeux et vieux parmesan

Cod tournedos, regional mushrooms, risotto and parmesan



FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

Maison Delin - Version salée ou sucrée

Drained soft fresh cheese

ou

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX

Maison Delin

Selection of 4 regional cheeses



CRÉMEUX ET FÈVES DE TONKA

Moelleux amandes, thym et pommes

Soft almond cake, Tonka broad beans creamy, thyme and apple

ou

MI-CUIT AU CHOCOLAT "MICHEL CLUIZEL"

Caramel salé et gruétine (10' de préparation)

Semi-baked chocolate cake, Salted caramel and "gruétine" (waiting time: 10')

Menu des Petits Gastronomes

2 plats / 2 dishes
16.-€

3 plats / 3 dishes
19.-€

- 12 ans

Under 12 years

VELOUTÉ DE PANAIS

Chips de peau et noisettes

Parsnip soup, chips, hazelnuts

ou

BROUILLADE D'OEUF & CHAMPIGNONS

Scrambled eggs and mushroom



FILET DE VEAU RÔTI

Potimarron et légumes du potager

Roasted veal fillet, pumpkin and vegetables from the garden

ou

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

Risotto crémeux et betteraves

Fishing of the day, risotto and beets



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille

Chocolate cake, vanilla ice cream

ou

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES

Red berry Meringue cake


Tous les jours, midi & soir, à partir du 23/10/21
For lunch or diner, everyday (Daily until October 23th, 2021)

A

la Carte

OEUF DU PONTOT	18.-€
Brocolis et noisettes, pickles de légumes, éclats de châtaignes <i>Almost perfect Pontot egg, broccoli and hazelnuts, vegetable pickles, chestnuts</i>	
FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE	20.-€
Ail doux, potimarron du potager <i>Burgundy snail fricassée, garlic, pumpkin from the garden</i>	
12 ESCARGOTS EN COQUILLE	21.-€
<i>12 Burgundy snails in thier shells</i>	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	24.-€
Cassis et coing, mesclun d'herbes <i>Semi-cooked duck Foie Gras, quince and blackcurrant, salad</i>	
NOIX DE SAINT JACQUES SAISIÉS	27.-€
Poivre d'Assam, déclinaison de panais et daïkon <i>Kernel of scallop, Tonka pepper, parsnip and daïkon</i>	
	
RISOTTO ACQUERELLO CRÉMEUX	28.-€
Vieux parmesan, fricassée de champignons <i>Creamy risotto, parmesan, mushroom</i>	
PALERON DE BOEUF CONFIT AU PINOT NOIR	29.-€
Polenta torréfiée et oignons confits, légumes du potager <i>Chuck of beef confit with Pinot-Noir, polenta, onions, vegetables from the garden</i>	
DOS DE SANDRE SAISI SUR PEAU	31.-€
Betteraves du potager et topinambours <i>Back of beets pike-perch, beets from the garden and jerusalem artichoke</i>	
LONGE DE CARRÉ DE VEAU RÔTI AUX ALGUES	34.-€
Pressé de céleri et pommes de terre, salsifis fondants <i>Baked loin of veal with seaweed, celery, potatoes and salsify</i>	
TOURNEDOS DE CABILLAUD	35.-€
Champignons de région, risotto crémeux et vieux parmesan <i>Cod tournedos, regional mushrooms, risotto and parmesan</i>	
LIGUINES AOP	36.-€
Crémeuse de langoustines, caviar Schrenki, betteraves du jardin <i>Liguines, cream of langoustines and crab meat, garden beets</i>	

A la Carte

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC Maison Delin - Version salée ou sucrée <i>Drained soft fresh cheese</i>	10.-€
DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX Maison Delin <i>Selection of 4 regional cheeses</i>	12.-€
	
VERRINE DE MASCARPONE Cassis éclaté, pain d'épices <i>Verrine of Mascarpone, blackcurrant, gingerbread</i>	15.-€
VACHERIN DESTRUCTURE Vanille Bourbon et poires, granité aux herbes du jardin <i>Vanilla and pear meringue cake, granita</i>	15.-€
CRÉMEUX ET FÈVES DE TONKA Moelleux amandes, thym et pommes <i>Soft almond cake, Tonka broad beans creamy, thyme and apple</i>	16.-€
MI-CUIT AU CHOCOLAT "MICHEL CLUIZEL" Caramel salé et gruétine (<i>préparation 10'</i>) <i>Semi-baked chocolate cake, Salted caramel and "gruétine" (waiting time :10')</i>	17.-€

Tous les soirs & Midi et Soir le we, à partir du 23/10 /21
For diner, Everyday & For Lunch and diner the we (Daily until October 23th, 2021)



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 (€)