



MENU BOCUSE D'OR 59€

Escargots de Bourgogne, Brioche aux Herbes

Sauce vin rouge

ou

Pâté Croûte de Cochon Fermier, Noisettes, Châtaignes

Bouquet de salade verte, condiments, compotée d'oignons

ou

Saumon Fumé « Maison Le Borvo »

Tranché finement, crème citronnée, toast de pain grillé

Filet de Bar Rôti au Beurre Doux

Mousseline de panais, poêlée de champignons des bois, émulsion aux herbes

ou

Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral » aux Morilles

Riz pilaf, sauce suprême au vin du Jura

ou

Vol-au-Vent de Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Champignons boutons, oignons grelots, godiveaux, sauce champagne

Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly

ou

Salade de Fruits Frais « Cardinale »

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

ou

Tarte Cœur Coulant au Chocolat Noir « Valrhona »

Crème chantilly

ou

Ile Flottante


Crème anglaise, pralines roses

À PARTAGER

| | |
|---|-------|
| Anchois Croustillants, Citron Jaune | 10.00 |
| Croque-Monsieur au Jambon Truffé, Comté | 12.00 |
| Cromesquis de Cabillaud, Gelée Piment d'Espelette | 8.00 |
| Jambon Bellota Cinco Jotas 50gr, Pan Con Tomate | 26.00 |

Suggestions du Chef

Non inclus dans les Menus

| | | |
|--|---|---------------|
| Truffe Tuber Melanosporum Maison Plantin – 3 gr Disponible en supplément sur tous vos plats |  | 10.00 |
| Gambas Snackées Croustillant de pommes de terre, sauce aigre douce | | 27.00 |
| Côte de Bœuf de Salers (<i>Pièce d'environ 1,2 kg – Pour 2 personnes</i>) Pommes frites et sauce béarnaise | | 120.00 |
| A la Découverte du Caviar Ecrasé de pommes de terres au citron confit, crème Isigny, caviar de la maison Petrossian (10gr) | | 29.00 |

ENTRÉES

| | |
|--|--------------|
| Saumon Fumé « Maison Le Borvo » Crème au citron, gingembre, brioche toastée | 24.00 |
| Foie Gras de Canard Cuit en Terrine Chutney de poires au vin rouge, pain aux noisettes | 25.00 |
| Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles Sauce suprême, estragon | 19.00 |
| Œuf Mollet Frit, Poêlée de Champignons Bouillon à l'huile de noix | 14.00 |

POISSONS & PLAT VÉGÉTARIEN

| | |
|--|--------------|
| Risotto Carnaroli, Poêlée de Champignons des Bois Copeaux de Parmigiano Reggiano, bouillon à l'huile de noix | 19.50 |
| Pavé de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Crémeux de céleri, vierge de pommes, noix de Grenoble | 28.00 |
| Risotto Carnaroli, Noix de Saint Jacques Copeaux de Parmigiano Reggiano, jus aux agrumes et coco | 32.00 |

VIANDES

| | |
|---|--------------|
| Ris de Veau Rôti en Cocotte Croustillant de pommes de terre, sauce porto | 42.00 |
| Filet de Bœuf* Façon « Rossini » Pommes de terre cocottes, sauce porto | 46.00 |
| Volaille Fermière des Dombes Label Rouge « Valery Miéral » aux Morilles Riz pilaf, sauce suprême | 32.00 |
| Filet Mignon de Cochon Noir de Bigorre A.O.P Mousseline de châtaignes, poêlée de champignons des bois | 32.00 |

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire



LES TRÉSORS DE NOTRE MAISON

BLANCS A.O.C 75cl

Domaine Michelot 2020 Meursault 1^{er} Cru « Perrières » 210.00 €

Domaine de la Pousse d'Or 2020 Puligny Montrachet 1^{er} Cru « Le Cailleret » 200.00 €

Maison E.Guigal 2023 Condrieu « La Doriane » 170.00 €

Maison M.Chapoutier 2020 Hermitage « Chante Alouette » 130.00 €

Domaine Antonin Guyon 2020 Corton Charlemagne 255.00 €

Domaine La Chablisienne 2021 Chablis Grand Cru « Château Grenouilles » 145.00 €

ROUGES A.O.C 75cl

Maison E. Guigal 2014 Côte-Rôtie « La Turque » 445.00 €

Maison Henri Gouges 2021 Nuits Saint Georges 1^{er} Cru « La Richemone » 205.00 €

Domaine de la Pousse d'Or 2017 Volnay 1^{er} Cru « Les Caillerets » 148.00 €

Domaine de la Pousse d'Or 2017 Clos de la Roche Grand Cru 460.00 €

Domaine Trapet 2005 Chambertin Grand Cru 820.00 €

Domaine Trapet 2022 Chapelle Chambertin Grand Cru 495.00 €

Domaine Trapet 2022 Latricières Chambertin Grand Cru 495.00 €

Domaine Trapet 2022 Gevrey Chambertin 140.00 €

Domaine Trapet 2022 Chambertin Grand Cru 695.00 €




Domaine Trapet 2022 Gevrey Chambertin 1^{er} Cru « Les Corbeaux » 240.00 €

Domaine Duband 2021 Nuits Saint Georges 135.00 €

Domaine Duband 2021 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Brocs » 180.00 €

Domaine des Lambrays 2016 Clos des Lambrays Grand Cru 350.00 €

NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

| | | |
|--|---|--------------|
| Apéritif Maison Marguerite : Vin pétillant et crème de griottes |  | 6.60 |
| Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die | | 11.50 |
| Gimber Mule (sans alcool) : Gimber, eau gazeuse, citron vert |  | 9.60 |
| Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme | | 12.20 |
| Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot |  | 12.00 |

NOS COCKTAILS (12cl)

| | |
|--|--------------|
| Crodino Spritz (sans alcool) | 6.90 |
| Aperol Spritz | 10.50 |
| Fiorente Spritz liqueur de sureau | 12.00 |
| Campari Spritz | 10.00 |
| Lillet Tonic : Lillet Blanc ou Lillet Rosé, Schweppes Tonic | 10.50 |

BAR À GIN TONIC (12cl)

| | |
|--|--------------|
| Frais et Amer : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic | 11.00 |
| Frais et Fruité : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus | 11.00 |

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

| CHAMPAGNES A.O.C | Coupe 12cl | Btle 75cl |
|--|--------------|---------------|
| Jeeper – Grand Assemblage Brut 1^{er} Cru | 12.90 | 80.00 |
| NOS VINS BLANCS | Verre 12cl | Btle 75cl |
| Jurançon A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2023 | 8.90 | 52.00 |
| Viognier I.G.P- « Les Janelles » - Pays d'Oc - 2023 | 6.00 | 25.50 |
| Saint Véran A.O.P - « Cuvée Prestige » - Georges Duboeuf - 2022 | 10.50 | 60.00 |
| Bourgogne Hautes Côtes de Nuits A.O.P – Maison Henri Gouges – 2021 | 11.50 | 69.00 |
| Pernand-Vergelesses A.O.P – Maison Paul Gayot - 2023 | 14.50 | 87.00 |
| NOS VINS ROUGES | | |
| Morgon A.O.C – « Jean Ernest Descombes Cote du Py » - 2021 | 7.50 | 40.10 |
| Chassagne Montrachet A.O.C - Bader Mineur - 2017 | 17.30 | 89.00 |
| Côte-Rôtie A.O.C – « Champin le Seigneur » JM Guérin – 2018 | 17.50 | 104.00 |
| Aloxe Corton – Paul Gayot 2023 | 15.00 | 90.00 |
| ROSÉ DE PROVENCE | | |
| Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru Classé - 2023 | 12.50 | 74.00 |

La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition