



## 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

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

## ENTRÉES

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

## POISSONS & PLAT VÉGÉTARIEN

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

## VIANDES

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

*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

<b><u>BLANCS A.O.C</u></b>	75cl
<b><u>Domaine Michelot</u> 2020 Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Perrières »</b>	210.00 €
<b><u>Domaine de la Pousse d'Or</u> 2020 Puligny Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Le Cailleret »</b>	200.00 €
<b><u>Maison E.Guigal</u> 2023 Condrieu « La Doriane »</b>	170.00 €
<b><u>Maison M.Chapoutier</u> 2020 Hermitage « Chante Alouette »</b>	130.00 €
<b><u>Domaine Antonin Guyon</u> 2020 Corton Charlemagne</b>	255.00 €
<b><u>Domaine La Chablisienne</u> 2021 Chablis Grand Cru « Château Grenouilles »</b>	145.00 €
<b><u>ROUGES A.O.C</u></b>	75cl
<b><u>Maison E. Guigal</u> 2014 Côte-Rôtie « La Turquie »</b>	445.00 €
<b><u>Maison Henri Gouges</u> 2021 Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « La Richemone »</b>	205.00 €
<b><u>Domaine de la Pousse d'Or</u> 2017 Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Les Caillerets »</b>	148.00 €
<b><u>Domaine de la Pousse d'Or</u> 2017 Clos de la Roche Grand Cru</b>	460.00 €
<b><u>Domaine Trapet</u> 2005 Chambertin Grand Cru</b>	820.00 €
<b><u>Domaine Trapet</u> 2022 Chapelle Chambertin Grand Cru</b>	495.00 €
<b><u>Domaine Trapet</u> 2022 Latricières Chambertin Grand Cru</b>	495.00 €
<b><u>Domaine Trapet</u> 2022 Gevrey Chambertin</b>	140.00 €
<b><u>Domaine Trapet</u> 2022 Chambertin Grand Cru</b>	695.00 €
<b><u>Domaine Trapet</u> 2022 Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Les Corbeaux »</b>	240.00 €
<b><u>Domaine Duband</u> 2021 Nuits Saint Georges</b>	135.00 €
<b><u>Domaine Duband</u> 2021 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru « Les Brocs »</b>	180.00 €
<b><u>Domaine des Lambrays</u> 2016 Clos des Lambrays Grand Cru</b>	350.00 €

## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

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

## NOS COCKTAILS (12cl)

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

## BAR À GIN TONIC (12cl)

<b>Frais et Amer</b> : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	<b>11.00</b>
<b>Frais et Fruité</b> : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	<b>11.00</b>

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

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

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