



Recevoir quelqu'un,
c'est se charger
de son bonheur !

Paul Bocuse



MENU Bocuse D'Or



Saumon Fumé « Maison Le Borvo »

Crème aigrelette, pain de campagne grillé

ou

Pâté Croûte de Cochon Fermier, Noisettes, Châtaignes

Bouquet de salade verte, condiments, compotée d'oignons

ou

Escargots de Bourgogne, Brioche aux Herbes

Sauce vin rouge

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

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

ou

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

Champignons boutons, oignons grelots, godiveaux, sauce champagne

ou

Suprême de Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral » aux Morilles

Riz pilaf, sauce suprême au vin des côtes du Jura

Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

Crème anglaise, chantilly

Ou

Ile Flottante

Crème anglaise, pralines roses

ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part

ou

Salade de Fruits Frais « Cardinale »

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

59.00 €

À PARTAGER

Saumon Fumé « Maison le Borvo »

Crème aigrelette, pain de campagne grillé

24.00

Jambon « Noir de Bigorre », les 50 grammes

Affiné 24 mois, coupé en pétales au couteau, pain à l'ail confit

26.00



Pâté Croûte de Cochon Fermier, Noisettes, Châtaignes

19.00

SUGGESTION Bocuse d'Or



PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1972

Truffe Tuber Melanosporum Maison Plantin – 3 gr

10.00

En supplément pour agrémenter toute notre carte des entrées, poissons ou viandes

ENTRÉES

Saumon Fumé « Maison le Borvo »	24.00
Crème aigrette, pain de campagne grillé	
Soupe de Moules de Bouchot A.O.P de la Baie du Mont-Saint-Michel	14.00
Matignon de légumes, ciboulette, crème safranée	
Escargots de Bourgogne, Brioche aux Herbes	19.50
Sauce vin rouge	
Foie Gras Poêlé au Verjus	24.00
Tatin de coing, raisin muscat	
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine	25.00
Chutney de saison, pain de campagne grillé	
Pâté Croûte de Cochon Fermier, Noisettes, Châtaignes	19.00
Bouquet de salade verte, condiments, compotée d'oignons	

POISSONS

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge	29.50
Mousseline de butternut, vierge automnale	
Vol au vent de Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc	35.00
Champignons boutons, oignons grelots, godiveaux, sauce champagne	
Quenelle de Brochet Pochée	27.00
Epinards frais en branches, riz pilaf, sauce Homardine	

VIANDES

Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »	44.00
Foie gras poêlé, confit d'échalotes, pommes sautées, jus au porto	
Pomme de Ris de Veau Braisée	46.00
Pommes grenailles, mousseline de panais, jus court	
Boudin Noir « Christian Parra »	28.00
<i>Recette traditionnelle au piment d'Espelette, viande de cochons de Saint-Jean-Pied-de-Port</i>	
Pommes rôties, purée de pommes de terre, jus court	

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

AUJOURD'HUI

Notre Chef Tony Abdallah vous propose...

SUGGESTIONS & PRIMEURS DE SAISON

Œufs Brouillés à la Truffe Tuber Melanosporum Maison Plantin Pommes frites, bouquet de salade verte	39.00
Filet de Bœuf Poêlé Sauce Périgueux Purée de pommes de terre à la truffe Melanosporum	54.00
Risotto Bianco à la Truffe Tuber Melanosporum Maison Plantin Parmigiano Reggiano, jus de viande réduit	42.00
Sole « Belle Meunière » Epinards en branches et pommes allumettes	69.00



NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

Le M : Gin Sothis, crème de cassis Ternel, Clairette de Die	11.50
Gin Tonic Frais & Fruité Beefeater, Schweppes premium à la fleur d'hibiscus	11.00
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	12.00
Mojito Royal : Rhum ambré, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, champagne	15.00

La Carte des apéritifs est disponible en ligne à l'aide du QR Code

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNE 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
Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy 2022	7.80	46.00
Saint Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	9.00	53.50
Saint Véran Prestige A.O.P George duboeuf 2022	10.00	60.00
Pernand Vergelesses Paul Gayot 2023	14.50	87.00
NOS VINS ROUGES		
Haut Médoc A.O.C Moulin la Lagune 2017	7.00	42.00
Saint Joseph « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2022	9.90	61.50
Santenay A.O.C « Temps des Cerises » Antoine Olivier 2022	12.90	75.60
Aloxe Corton-Paul Gayot 2023	15.00	90.00
Côte-Rôtie A.O.C « Champin Le Seigneur » JM Gerin 2018	17.50	104.00
ROSÉ DE PROVENCE		
Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique » Cru Classé 2022	12.50	74.00

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

Carte des Vins « Les Trésors de notre Maison » au Verso

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
<u>Domaine Faiveley</u> 2021 Bienvenues-Bâtard-Montrachet	550.00 €
<u>Domaine de la Pousse d'Or</u> 2020 Puligny Montrachet 1^{er} Cru « Le Cailleret »	200.00 €
<u>Maison E.Guigal</u> 2023 Condrieu « La Doriane »	170.00 €
<u>Maison M.Chapoutier</u> 2020 Hermitage « Chante Alouette »	130.00 €
<u>Domaine Antonin Guyon</u> 2020 Corton Charlemagne	255.00 €
<u>Domaine E.Guigal</u> 2019 Ermitage « Ex Voto »	345.00 €
ROUGES A.O.C	75cl
<u>Maison E. Guigal</u> 2019 Côte-Rôtie « La Mouline »	445.00 €
<u>Maison E. Guigal</u> 2019 Côte-Rôtie « La Landonne »	445.00 €
<u>Domaine Lambrays</u> 2018 Clos des Lambrays Grand Cru	590.00 €
<u>Domaine Mouton Rothschild</u> 2017 Pauillac 1^{er} Cru Classé	950.00 €
<u>Maison Henri Gouges</u> 2021 Nuits Saint Georges 1^{er} Cru « La Richemone »	205.00 €
<u>Domaine Trapet</u> 2005 Chambertin Grand Cru	820.00 €
<u>Domaine Trapet</u> 2008 Chambertin Grand Cru	780.00 €
<u>Domaine Trapet</u> 2021 Chambertin Grand Cru	780.00 €
<u>Domaine Trapet</u> 2021 Chapelle Chambertin Grand Cru	580.00 €
<u>Domaine Trapet</u> 2021 Latricières Chambertin Grand Cru	580.00 €
<u>Domaine Trapet</u> 2022 Gevrey Chambertin 1^{er} Cru « Les Corbeaux »	240.00 €
<u>Domaine Duband</u> 2021 Nuits Saint Georges	135.00 €
<u>Domaine Duband</u> 2021 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Brocs »	180.00 €
<u>Domaine de la Pousse d'Or</u> 2017 Clos de la Roche Grand Cru	460.00 €
<u>Domaine de la Pousse d'Or</u> 2017 Corton Grand Cru « Bressandes »	235.00 €

Sélection Prestige en quantités limitées