



Carte et menus

Notre cuisine est composée essentiellement de produits frais et locaux dans le but de vous assurer une qualité tout au long de l'année.

En fonction de la saisonnalité et de l'arrivage de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

MHE

Nos Formules de menu :

Formule 2 plats : Entrée + Plat Ou Plat + Dessert = 34€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Fromage

Ou

Entrée + Plat + Dessert = 42€

Formule 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 49€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 15€

Steak haché et frites fraîches

Glace Sunday: Chocolat ou Vanille-Caramel

Nos Burgers

Veggie Burger (galette végétarienne, salade, tomate, oignon rouge, morbier) 17€

Burger Franc Comtois (steak haché, salade, tomate, oignon rouge, bacon, morbier) 19€

En vous souhaitant une bonne dégustation.

MFE

Menu :

Entrées

- Trilogie de tomates et burrata au pesto (pignons de pins et basilic)
- Véritable jambon persillé maison, chantilly de moutarde à l'ancienne

Plats

- Filet de sandre aux écrevisses, sauce beurre blanc
- Pluma de porc au thym et au citron, pommes de terre grenaille
- Cuisse de volaille de Bourgogne, sauce au Crémant et légumes de saison

Fromages

- Faisselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)
- Brillat-savarin ou Epoisses

Desserts maison

- Soupe aux fruits au limoncello
- Fondant au chocolat, pistache et crème anglaise

Merci de bien vouloir commander vos desserts en début de repas.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

MJE

À la carte

Entrées

Véritable jambon persillé maison, chantilly de moutarde à l'ancienne	14€
Trilogie de tomates et burrata au pesto (pignons de pins et basilic)	14€
Pâté en croûte gourmand	14€
12 Escargots en persillade dans leur caquelon	16€
Salade composée du moment	16€

Poissons

Friture de rivière, frites (selon arrivage)	18€
Cuisses de grenouilles (persillade, crème ou crème persillade), frites	19€
Filet de sandre aux écrevisses, sauce beurre blanc	25€
Pôchouse selon Daniel Mutel	28€
Homard grillé, riz et petits légumes	45€

Viandes

Pluma de porc au thym et au citron, pommes de terre grenaille	22€
Cuisse de volaille de Bresse, sauce au Crémant et légumes de saison	25€
Entrecôte, frites, sauce au poivre ou béarnaise	28€

Côte de bœuf pour 2 personnes 80€ le kg (facturé au poids servi)

Fromages

Faisselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)	7€
Brillat-savarin, pain aux fruits	8€
Assiette de 3 fromages, pain aux fruits	11€

Desserts maison

Soupe aux fruits au limoncello	10€
Fondant au chocolat, pistache et crème anglaise	12€
Profiteroles, chantilly et amandes grillées	12€
Fraises ou Pêches Melba	12€
Café ou Thé gourmand	12€

Glaces

Café ou chocolat liégeois	8€
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8€
Coupe colonel (glace citron, vodka)	10€
Coupe de glace 1 boule*	3€
Coupe de glace 2 boules*	6€
Coupe de glace 3 boules*	9€

Nos parfums de glace :

Crème glacée : Chocolat, Vanille, Café, Menthe-Chocolat, Rhum-raisin,
Caramel beurre salé

Sorbet : Pomme, Cassis, Citron vert, Fraise, Orange, Abricot

* Supplément de 0.50€ pour la chantilly et 1€ pour le chocolat chaud

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Nos fournisseurs et producteurs locaux

Viande - Chazal à Dole (39)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

Maraîcher - La petite ferme du soleil à Saint-Martin-en-Gâtinois (71)

Maraîchère - Gaec du Gué à Saint-Servais-en-Vallière (71)

Fleurs comestibles - Le Jardin des Bellicieuses à Chevigny-en-Vallière (21)

Héliciculteur - Roger Dutruy à Marnay (70)

Meunier - Moulin de Taron à Chaussin (39)

Epis saveurs - Terre Azur - Passion Froid à Chevigny Saint Sauveur (21)

Transgourmet Bourgogne à Severnois (21)

Truffes - Plantin à Puymeras (84)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ferme du Mezaneau à Toutenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

Marc Doussot - Miellerie du Pavillon de l'Orangerie à Saborde au Château (21)

Le Verger des Familles à Santenay (21)

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

