

## ARDOISE DU SOIR

23.50€ (Formule 3 plats)

(Sauf weekend et jours fériés)

### LES ENTREES

<i>Tourte aux champignons</i>	11.00€
<i>Verrine de mozzarella et tomate</i>	12.50€
<i>Salade d'artichauts et crevettes</i>	13.50€

### LES PLATS

<i>Poisson du jour, riz et légumes verts, beurre meunier</i>	14.00€
<i>Onglet de bœuf, frites et salade</i>	14.50€
<i>Jambon aux truffes grillé, pommes grenaille</i>	15.00€

### LES DESSERTS

<i>Moelleux au chocolat</i>	6.50€
<i>Crème pistache</i>	6.50€
<i>Tiramisu</i>	6.50€

### MENU DU TERROIR

27.50€ (entrée, plat, dessert)

*Supplément fromage : 4€*



*Œuf en meurette  
ou  
Terrine bourguignonne*



*Ombre chevalier à l'unilatérale, pommes de terre douces, variation de choux, sauce à l'estragon  
ou  
Jarret de porc, mousseline de pommes de terre, jus réduit*



*Mystère au cassis  
ou  
Douceur au spéculoos, coulis de groseilles*

## LA CARTE

### LES ENTREES

<i>Cannellonis de paleron de bœuf, mini ratatouille et pesto</i>	13.50€
<i>Tartines de chèvre et asperges, jeunes pousses</i>	13.90€
<i>Tartare de saumon à la betterave, crème d'aneth et tuile de parmesan</i>	15.50€
<i>Tarte aux crevettes papillon, salade de champignons crus et légumes grillés</i>	15.50€
<i>Méli-mélo d'entrées</i>	17.00€*

\* supplément de 2€ pour les menus

### LES POISSONS

<i>Maquereau à l'orange, mousseline de pommes de terre et variation de choux</i>	18.00€
<i>Cromesquis de poisson, mini ratatouille, sauce au curry</i>	21.00€
<i>Saint Jacques juste saisies et cannellonis de légumes sans pâte</i>	25.90€*
<i>Assiette du pêcheur (Saint Jacques, maquereau, cromesquis)</i>	26.90€**

\* supplément de 2€ pour les menus

\*\* supplément de 3€ pour les menus

### LES VIANDES

<i>Souris d'agneau confite, tian d'aubergine et jus au thym</i>	18.00€
<i>Carpaccio et tartare de bœuf</i>	19.00€
<i>Entrecôte charolaise (280gr), gratin comtois, sauce à la moutarde</i>	24.50€*
<i>Filet de bœuf, concassé forestier et carottes glacées, sauce morilles</i>	25.50€**
<i>Filet de bœuf Rossini, concassé forestier et carottes glacées, sauce morilles</i>	31.50€***

\* supplément de 2€ pour les menus

\*\* supplément de 3€ pour les menus

\*\*\* supplément de 7€ pour les menus

## LES FROMAGES

<i>Fromage blanc</i>	7.00€
<i>Assiette de fromages régionaux</i>	7.50€

## LES DESSERTS

<i>Verrine à la pina colada et sa glace</i>	8.00€
<i>Assiette gourmande (sablé au chocolat, salade de fruits et macaron)</i>	8.00€
<i>Mille-feuille de chocolat, mousse Ambre de Java, glace guimauve</i>	8.00€
<i>Coque au chocolat, mousse à l'orange sanguine et salade de fruits</i>	8.00€
<i>Moelleux à la cerise et à l'anis de Flavigny, coulis à l'anis</i>	8.00€

## MENU DE LA COLOMBIERE

37€ (entrée, plat, dessert)

42€ (entrée, plat, fromage et dessert)

*(Au choix parmi les plats de la carte)*

Et pour les petits gastronomes :

MENU ENFANT 12€

*Boisson au sirop*



*Steak haché maison, frites ou légumes, salade*

*Ou*

*Blanc de volaille pané*



*Dessert*

*(Nous consulter)*

*Notre restaurant vous accueille pour vos séminaires, repas d'affaires, réunions familiales, baptêmes, anniversaires, mariages... Banquets, buffets, cocktails...*

Rejoignez-nous sur



*Tous nos plats sont « faits maison » c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts*