

Menu 1802

31 euros

L'œuf mollet pané à l'amande, jeunes pousses et légumes crus, vinaigrette au citron confit

ou

Tartine printanière au sarrasin, brousse de Trézilley

La pêche française du jour et sa garniture

ou

Suprême de poulet noir de Bourgogne, chapelure à l'estragon, sauce diable, crème de carottes, légumes de saison

Gaufres croustillantes et déclinaison de rhubarbe

ou

Charlotte à la vanille aux biscuits de Montbozon

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

12 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes

ou

Tagliatelles fraîches, carbonara

Fromage blanc au coulis

ou

Glace deux boules

Pour commencer

entrée plat

<i>L'oeuf mollet pané à l'amande, jeunes pousses et légumes crus, vinaigrette au citron confit</i>	<i>9,00€</i>	
<i>Tartine printanière au sarrasin, brousse de Trézilley</i>	<i>9,50€</i>	
<i>Carpaccio de haddock, rémoulade de céleri et granny smith à la moutarde de Meaux</i>	<i>13,00€</i>	
<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits exotique</i>	<i>17,00€</i>	
<i>Paté en croûte printanier façon 1802</i>	<i>16,00€</i>	
<i>Assiette végétarienne</i>		<i>17,00€</i>

les prises du pecheur

<i>La pêche française du jour</i>	<i>23,50€</i>
<i>Filets de truite blanche de la vallée de la Loue, embeurrée de choux de bruxelles, raviolis croustillants, sauce vinaigre et amandes</i>	<i>26,00€</i>
<i>Pavé de cabillaud demi-sel laqué au soja, choux rave et orge perlé</i>	<i>27,00€</i>

Les pieces du boucher

<i>Tartare de boeuf charolais, préparé par nos soins, frites maison, mesclun</i>	<i>19,00€</i>
<i>Suprême de poulet noir de Bourgogne, chapelure à l'estragon, sauce diable</i>	<i>23,00€</i>
<i>Trilogie d'agneau, légumes épicés et pommes Dauphines</i>	<i>27,00€</i>
<i>La pièce de veau poêlée de la ferme de Trézilley et son jus, asperges verte</i>	<i>28,00€</i>
<i>L'entrecôte Angus (écosse), frites maison, mesclun</i>	<i>31,00€</i>
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	<i>7,00€</i>

Les fromages du terroir

Nos affinés du moment 8,50€
La faiselle de la ferme des Aubracs (AB)(brebis ou vache) 6,50€

Les douceurs

Dessert du jour (uniquement le midi) 6,00€
Café ou thé gourmand 8,50€
Charlotte à la vanille et biscuits de Montbozon 9,00€
Gaufres croustillantes et déclinaison de rhubarbe 9,00€
Entremet chocolat, caramel beurre salé 9,50€

Les coupes glacées

Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly) 7,50€
Café liégeois (glace café, café, chantilly) 7,50€
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly) 7,50€
Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles) 8,50€
Coupe colonel (sorbet citron, vodka) 8,50€

