

Les Entrées

- ✓ Salade automnale - 10,00€
- ✓ Chiffonnade de jambon de Parme - 11,50€
- ✓ Terrine de perdreaux aux pistaches et Foie gras - 13,00€
- ✓ Cassolette d'escargots de Bourgogne aux champignons des bois - 16,50€
- ✓ Bisque d'écrevisses maison et ses petits croutons - 14,50€
- ✓ Foie gras de canard cuit en terrine chutney de figues - 18,00€
- ✓ Entrée du jour - 10,00€

Les Plats

- ✓ La pièce du boucher - 19,50€
- ✓ Suprême de perdreau sur son canapé, jus au romarin, chou braisé et saucisse de Morteau - 24,00€
- ✓ Filet de bœuf aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes - 27,50€
- ✓ Le poisson du moment - 19,50€
- ✓ Grenouilles fraîches (250 grs) et gratin dauphinois - 27,00€

Fromages et Desserts :

Fromage blanc, crème épaisse - 4,80 €
Demi Saint Marcellin, salade à l'huile de noix - 5 €

Dessert du jour - 6,00 €
Tarte Tatin, glace vanille et chantilly - 7,50 €
Crème Brûlée à la vanille - 6,00 €
Coupe de Fruits du Moment - 6,00 €
Coupe de Fruits Melba - 7,50 €
Café Gourmand - 7,00 €
Thé gourmand - 7,80 €

Les Coupes Glacées

Nougat glacé, coulis de framboises - 6,50 €
Le Colonel (*sorbet citron, vodka*) - 7,00 €
Le Général (*glace vanille, whisky*) - 7,00 €
La Coupe Vigneronne (*sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne*) - 7,00 €
Chocolat ou Café Liégeois - 6,50 €

1 Boule : 3,00 € / 2 Boules : 5,20 € / 3 Boules : 6,50 €

Café, Chocolat, Vanille, Rhum Raisins, Pistache, Menthe Chocolat, Caramel Beurre Salé, Smarties, Citron, Framboise, Cassis, Fraise, Mandarine, Fruits de la passion, Noix de Coco

- ✓ Suggestions du jour à partir de 14,50€ – Servie en Terrasse ou Brasserie à 13,00€

Le Menu des Petits - 11,50€

Une boisson au choix
Steak Haché - Frites ou Pâtes
Fromage Blanc à la Crème ou 2 boules de glace

Composez votre Menu

1 entrée de la carte
+
1 plat de la carte
=
Fromage ou dessert du jour à 3€
ou
thé ou café offert

Le Menu Découverte - 28,00 €

Chiffonnade de jambon de parme
ou
Salade Automnale
○○○○○
La pièce du boucher (supp. 4€)
ou
Suggestion du chef
○○○○○
Fromage Blanc, Crème épaisse
ou
Choix parmi nos desserts du jour

Le Menu de la Sorelle - 37,00 €

Une des entrées de la carte (*supplément foie gras +5€*)
○○○○○
Suprême de perdreau sur son canapé, jus au romarin, chou braisé et saucisse de Morteau
ou
Poisson du moment
ou
Grenouilles fraîches et gratin dauphinois (200gr)
○○○○○
Fromage Blanc, Crème épaisse
ou
Demi Saint-Marcellin affiné
○○○○○
Choix parmi nos desserts maison

Le Menu des Gourmands - 45,00 €

Une des entrées de la carte
○○○○○
Filet de bœuf aux morilles et Vin Jaune
Et crêpes vonnassiennes
ou
Poisson du moment
ou
Grenouilles fraîches et gratin dauphinois (200gr)
○○○○○
Fromage Blanc, Crème épaisse
ou
Demi Saint-Marcellin affiné
○○○○○
Choix parmi nos desserts maison