

# Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



## Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes, tartare de prunes du verger, coulis acidulé**  
« Landes » duck foie gras, prune tartare (supplément 3€)

**Œuf de poule de Crépey, velouté de potimarrons de Christophe, toast de truite fumée le tout Bio**  
Fresh poached eggs from Crépey in a pumpkin volute, smoked trout crostini

**Terrine de Gibiers de chasse, salade de mâche acidulée et condiments**  
Game terrine, served with dressed leafy greens

**L'idée du jour...**  
The special of the day...

## Les plats/main courses

**Sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes de Corcelotte**  
**Pommes de terre sautées (supplément 3€)**  
Charolais Beef fillet from local butcher, mushrooms, sauteed potatoes

**Noix de jambon légèrement grillé, sauce crème Madère, champignons, coquillettes et légumes**  
Lightly grilled topside of ham served in a crème sauce, with mushrooms, pasta shells and vegetables

**Pavé ou filet de poisson selon le marché,**  
**Poêlée de légumes d'automne et blettes**  
Market fish fillet, chard, autumnal vegetables

**L'idée du jour...**  
The special of the day...

## Le fromage/cheeses

**Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté**  
Burgundy cheese selection

## Les desserts/desserts

**Moelleux chocolat, crème glacée vanille**  
Chocolate fondant with vanilla ice cream

**Coupe glacé Pêche et Framboise, Pêche poché chantilly, feuilleté croustillant**  
Peach and Raspberry ice cream, poached peach, Chantilly cream, crunchy wafer

**Sablé au figues, coulis pain d'épice, glace verveine**  
Fig shortbread, gingerbread coulis, verbena ice cream

**L'idée du jour sucrée ...**  
The tart of the day...



**Entrée + plat / plat + dessert à 29 €**  
Starter + main course / main course + dessert

**Entrée + plat + fromage ou dessert à 32 €**  
Starter + main course + cheese or dessert

**Entrée + plat + fromage et dessert à 39 €**  
Starter + main course + cheese and dessert

**Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité, merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable**

Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.

