

LA TABLE DU VAL D'OR

LES ENTREES

- Le Duo Bourguignon : l'œuf en Meurette et 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
*Egg Meurette (poached egg with red wine sauce, onions, mushroom and bacon) and
6 burgundy snails with garlic and parsley butter* 15€
- Terrine de jambon persillé de Bourgogne, glace à la moutarde «Fallot» 13€
Ham and parsley terrine, mustard «Fallot» ice cream
- Carpaccio de boeuf Charolais aux saveurs thai, cacahuètes grillées, copeaux de parmesan
Burgundy beef carpaccio, thai flavor, grilled peanuts, parmesan cheese 14€
- Burrata, pesto maison, tomates confites, pêche, toast pain grillé
Burrata, homemade pesto, candied tomatoes, peach, grilled bread 14€

LES PLATS

- Entrecôte de bœuf charolaise, frites « maison », salade verte, béarnaise 31€
Charolais beef ribeye steak, homemade French fries, green salad, bearnaise sauce
- Risotto de perle de pâte aux aubergines et tomates confites, crème de chèvre,
noisettes torréfiées. 21€
*Pasta risotto with eggplant and candied tomatoes, Goat cheese sauce,
roasted hazelnuts*
- Magret de canard rôti, sauce cassis, mousseline de carottes jaunes 24€
Roasted duck breast, blackcurrant sauce, yellow carrot mousseline
- Filet de daurade royale à la plancha, huile vierge, frites de polenta 24€
Royal sea bream filet, garlic mayonnaise, mash potatoes and green asparagus

LES FROMAGES

- Assiette de 3 fromages de notre région, confiture de cassis 8.50€
Cheeses plate from burgundy, blackcurrant jelly
- Faisselle (crème, coulis, sucre) 4.50€
Cottage cheese (cream, red fruit coulis, sugar)

LES DESSERTS

Moelleux chocolat cœur coulant, griottines et glace amarena

(à commander à la prise commande)

Chocolate melted cake, cherry griotte with kirsh, amarena ice cream

(order at the taking order)

11€

Abricots rôtis, crumble au romarin, glace « maison » verveine

Roasted apricot, rosemary crumble, homemade verbena ice cream

10€

Tartare d'ananas sur sablé breton, crémeux fruit de la passion, éclats de framboises 10€

Pineapple tartar, shortbread biscuit, fruit passion curd, raspberries

Tartelette fraise/pistaches : chantilly pistache, fraises et éclats de pistaches et coulis de fraise

Strawberry and pistachio tart, strawberry coulis, pistachio whipped cream, strawberries and pistachio

11€

MENU DU MARCHÉ 22€ (Entrée/plat/dessert)

Change toutes les semaines suivant l'inspiration de la cheffe

UNIQUEMENT LE MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI

