

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€
- Tatin de figues et glace « maison » au chèvre de chez Clavière, magret fumé 14€
Warm figs tart, homemade goat cheese ice cream from Clavière, smoked duck breast
- Carpaccio de bœuf Charolais aux saveurs thaï, cacahuètes grillées, copeaux de parmesan
Burgundy beef carpaccio, thai flavor, grilled peanuts, parmesan cheese 14€
- Tartare de saumon et truite fumée, avocat, huile de sésame, citron vert 13€
Smoked salmon et trout tartare, avocado, seed oil, lime

LES PLATS

- Entrecôte de bœuf charolaise, frites « maison », salade verte, béarnaise 31€
Charolais beef ribeye steak, homemade French fries, green salad, bearnaise sauce
- Filets de perche en persillade, royale de carottes jaune et pommes rôties 21€
Perch fillet with garlic and parsley, yellow carrots flan, roasted potatoes
- Côte de cochon de montagne, croûte de parmesan et sauge, crème de girolles, frites « maison » 23€
Mountain pig side, crust of parmesan cheese and sage, chanterelles cream
- Suprême de volaille au cidre et écrevisses, pommes de terre rôties et légumes de saison 23€
Roasted chicken with cider and crawfish sauce, roasted potatoes and vegetables

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

Tarte fine aux pommes, glace spéculoos "maison" (à commander en début de repas, 15mn de cuisson) 11€

Thin apple tart, homemade speculoos ice cream (15minutes cook)

Poire pochée au vin blanc et épices, crumble pain d'épices 10€

Poched pear with white wine and spices, gingerbread crumble

Vacherin « griottine » revisité: glace vanille, glace amarena, meringue, chantilly, Griottines à l'eau de vie

Vanilla ice cream, amarena ice cream, meringue, whipped cream, brandied cherry 11€

Crème brûlée traditionnelle à la vanille 9€

Vanilla creme brulee

Crème brûlée à la vanille flambée à la prune de Bourgogne 11€

Vanilla creme brulee flambéed with prune de Bourgogne

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires n'hésitez pas à demander la composition des plats.

La Cheffe Catherine vous propose une cuisine traditionnelle faite « maison », élaborée à partir de produits frais et régionaux. Il se peut que certains produits ne soient pas ou plus disponible mais la cheffe pourra toujours s'adapter et vous proposer une suggestion.

Origine des Viandes

Boeuf: France (Bourgogne)

Volaille: France

Porc: France

« Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ elle n'est pas faite
par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée » Paul Bocuse

