

LA TABLE DU VAL D'OR

LES ENTREES

Le Duo D'œufs de la Plaine Air Rullyotine : l'œuf en Meurette, l'œuf à la crème l'Epoisses
*Egg Meurette (poached egg with red wine sauce, onions, mushroom and bacon) and Egg
with Epoisses cheese sauce* 14€

Cassiolette d'escargots aux morilles et saucisse de Morteau 15€
Snails with morels cream and smoked sausage

Terrine de jambon persillé de Bourgogne, glace à la moutarde «Fallot» 13€
Ham and persley terrine, mustard «fallot» ice cream

Carpaccio de betterave Chioggia, marinade miel/noix, chèvre frais 12€
Beetroot Chioggia carpaccio, marinated with honey and nuts, goat cheese

LES PLATS

Effiloché de joue de bœuf à la bourguignonne confite en 8 heures, mousseline de patate
douce et carotte 24€
8 hours braised beef cheek « Burgundy way”, sweet potatoes and carrots mousseline

Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de patate douce et carotte, beurre d'orange 25€
Pan seared scallops, sweet potatoes and carrots mousseline, orange butter sauce

Suprême de volaille gratiné à l'Epoisses, pomme de terre grenailles rôties et
légumes de saison 22€
Roasted chicken, with Epoisses cheese sauce

Côte de cochon de Montagne en croûte de parmesan et d'estragon, sauce miel moutarde,
frites « maison » 21€
*Mountain pork side with crust of tarragon and parmesan cheese, honey and mustard
sauce, homemade French fries.*

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

Le Cookie « maison » cœur moelleux, glace vanille (10 minutes de cuisson) 10€
Homemade Cookie, melted heart, vanilla ice cream (10 minutes cook)

Omelette bourguignonne : Pain d'épices, sorbet cassis, glace vanille, 10€
meringue à l'italienne

Burgundy Omelette: gingerbread, blackcurrant sorbet, vanilla ice cream, italian meringue

Omelette bourguignonne flambée au Marc de Bourgogne 12€
Burgundy Omelette flambéed with Marc de Bourgogne

Baba au rhum aux zestes d'agrumes confits 10€
Rhum baba, candied citrus peel

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

Origine des Viandes

Porc: France

Canard: France

Boeuf: Pays-Bas

Volaille: France

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.

« 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

