

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€

Gaspacho de « petit pois à la française », chantilly de lard fumé et oignons frits 12€
Green peas gazpacho, smoked bacon whipped cream, fried onions

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

Carpaccio de pomme Granny Smith, truite fumée, mousse de chèvre frais
de chez Clavière, pickles d'oignons rouges 15€
*Granny apple carpaccio, smoked trout, goat cheese mousse from Clavière,
red onions pickles*

LES PLATS

Suprême de pintade rôti, sauce aux Morilles, écrasé de pomme de terre, asperges vertes
Guinea fowl supreme with morels sauce, mash potatoes, green asparagus 23€

Risotto d'asperges vertes, crème d'Epoisses, noisettes torréfiées et légumes rôtis 20€
Green asparagus risotto, Epoisses cheese sauce, roasted hazelnuts, roasted vegetables

Onglet de veau parsemé d'un crumble de persillade, jus à la sauge, polenta au parmesan
*Veal flank steak with garlic and parsley crumble, sage juice,
polenta with parmesan cheese* 22€

Filet de daurade royale à la plancha, aioli, écrasé de pomme de terre,
asperges vertes 22€
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

- Le Cookie « maison » cœur moelleux, glace vanille (10 minutes de cuisson) 10€
Homemade Cookie, melted heart, vanilla ice cream (10 minutes cook)
- Crème brûlée au pain d'épices, crème glacée à l'anis de Flavigny « maison » 10€
Gingerbread creme brulee, Anis de Flavigny "homemade"
- Le chou craquelin « maison », crème chantilly à la vanille, fraises 10€
Choux craker, strawberries and vanilla whipped cream
- Vacherin « exotique », compotée ananas pomme granny, sorbet citron vert, chantilly et coco râpée 10€
Exotic vacherin : meringue, pineapple and apple granny compote, lime sorbet, whipped cream, grated coconut

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

Veau: France

Volaille : 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

