

LA TABLE DU VAL D'OR

LES ENTREES

Le Duo Bourguignon : 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé et l'œuf en Meurette

6 Burgundy snails with garlic and persley butter, and a poached egg with red wine sauce, bacon mushroom and onions. 14€

Carpaccio de truite fumée mariné à l'aneth, vinaigrette et zestes d'agrumes 14€
Smoked trout carpaccio marinated with dill, citrus vinaigrette

Croûte aux morilles et saucisse de Morteau 16€
Morels with cream on a toasted bread and Morteau sausage

Foie gras poêlé sur pain d'épices façon pain perdu et compotée de poire 17€
Pan seared duck liver with gingerbread French toast style and pear compote

LES PLATS

Magret de canard rôti, sauce au foie gras, pomme de terre grenaille et légumes de saison
Roasted duck breast, duck liver sauce, roasted potatoes and vegetables 24€

Effiloché de joue de bœuf à la bourguignonne confite en 8 heures, mousseline de butternut 24€
8 hours braised beef cheek « Burgundy way", butternut squash mousseline

Quenelle de brochet gratinée (25 minutes de cuisson), sauce homardine, pomme de terre rôtie et légumes
Pike quenelle, lobster sauce, roasted potatoes and vegetable 20€

Onglet de veau, confit d'oignon et jus réduit, frites de patates douces 22€
Veal flank steak, onions confit, reduced juice

LES FROMAGES

Assiette de 3 fromages de notre région (Délice de Pommard, Brillat-Savarin et Epoisses), confiture de cassis 8.50€
Cheeses plate from burgundy, blackcurrant jelly

Faisselle (crème, coulis, sucre) 4.50€
Cottage cheese (cream, coulis, sugar)

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé et glace vanille (20 minutes de cuisson) 10€
Thin apple tart, salted caramel, vanilla ice cream

Choux craquelin, sorbet poire, sauce chocolat, chantilly de marron 10€
Cracker choux, pear sorbet, chocolate sauce, chesnut whipped cream

Brioche façon pain perdu, compotée de cassis, glace vanille 10€
Brioche French toast style, blackcurrant compote, vanilla ice cream

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

Origine des Viandes

Veau: France

Canard : France

Boeuf: Pays-Bas

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