

# C Le Menu arte

(Amuse-bouche, Entrée + Plat + Fromages + Dessert) **62 euros**

(Amuse-bouche, Entrée + Poisson + Plat + Fromages + Dessert) **78 euros**

## Les Entrées

### À la Carte

- |  |     |
|--|-----|
| ▪ Pissaladière fraîche de Thon mi cuit mi cru, Fenouil croquant, Tomate étuvée, Pickles de Condiments et Salade de Fleurs.         | 32€ |
| ▪ Homard poché dans son Jus sur une écrasée d'Avocat, Gaspacho de Tomate à l'huile d'olive du Moulin De Maussane, Vieux balsamique | 38€ |

## Les POISSONS

### À la Carte

- |  |     |
|--|-----|
| ▪ Couscous de l'Océan au parfum de Vanille, Anis étoilé et Menthe fraîche. Huile parfumée aux senteurs Méditerranéennes (Saumon, Turbot, Lotte, Gambas, St Jacques et Coquillages) | 45€ |
| ▪ La Pôchouse Verdunoise<br>(Matelote de poissons de Rivière au Vin Blanc, ail, poivre et thym frais (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille), Croûtons frits au Beurre                  | 35€ |

## Les Viandes

### À la Carte

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Filet de Bœuf Charolais à la poêle, Pommes de Terre Nouvelles sautées à l'ail, Jus de thym et Crème d'Époisses                        | 43€ |
| ▪ Côte de veau caramélisée puis cuit à basse température, Purée Grand-mère au Beurre de Bresse, Ciboulette et Jus d'os et pieds de veau | 40€ |

## LES FROMAGES

- |  |     |
|--|-----|
| ▪ Le Fromage blanc de Bresse proposé au Coulis de Fruits Rouges ou aux Herbes fraîches | 8€  |
| ▪ L'assortiment de fromages bourguignons   | 15€ |

## Les Desserts

### À la Carte

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Gros Macarons aux Framboises, crème mousseline au Pontarlier, crème glacée aux Bonbons à l'Anis de l'Abbaye de Flavigny | 14€ |
| ▪ Pain Perdu aux Abricots rôtis, Amandes torréfiées glace à la Vanille  | 14€ |
| ▪ Crousti-Fondant au chocolat Gianduja, Noisettes Caramélisées, Sorbet Cacao  | 14€ |

## Les Classiques de l'Hostellerie

- |   |        |     |
|---|--------|-----|
| ▪ Escargots de Bourgogne<br>- Au beurre d'ail et de persil, Flambés au Pontarlier | Les 6  | 15€ |
|   | Les 12 | 27€ |
| ▪ La Petite Friture d'ablettes de Saône à la farine de Gaudes                     |        | 25€ |

## Nos Produits à la broche

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ▪ La Volaille de Bresse en deux services<br>- Le suprême aux morilles à la crème de vin jaune<br>- La cuisse aux légumes de saison, jus de poulet au thym |  | 100€   |
|   |  | 2 pers |
| ▪ Le Pigeonneau de grain farci d'aromatique du Jardin   |  | 42€    |
| ▪ Le coquelet farci d'estragon  |  | 32€    |
| ▪ La canette de barbarie en deux services<br>- Le filet au jus<br>- La cuisse sur un mesclum de croutons à l'ail  |  | 75€    |
|   |  | 2 pers |
| ▪ Le Pintadeau en deux services<br><br>La poitrine en ventrèche<br>La cuisse au raisin  |  |        |
| ▪ La souris d'agneau piquée à l'ail et au Thym frais  |  | 35€    |
| ▪ La Saucisse de Morteau au vin jaune et Morilles, Tuile de comté aux noix  |  | 38€    |
| ▪ Le rognon de veau dans sa graisse aux pleurotes   |  | 34€    |

Toutes nos broches sont accompagnées de légumes cuits à la plancha et de pommes de terre écrasées à la fourchette au Beurre de Bresse.



# M Découvertes du arché

SAUF Samedi SOIR, Dimanche MIDI & Jours FERIES.

<p>PLAT &amp; DESSERT</p> <p>28 € au déjeuner</p>	<p>ENTREE, PLAT &amp; DESSERT</p> <p>33 € au déjeuner 42 € au dîner</p>	<p>ENTREE, PLAT, FROMAGES &amp; DESSERTS</p> <p>38 € au déjeuner 46 € au dîner</p>
---	---	--

<p>Mise en Bouche</p> <p>---</p> <p>Jambon persillé maison, Eventail de Moutarde artisanales E. Fallot</p> <p>Ou</p> <p>Suggestion du Jour</p> <p>---</p> <p>Saucisse de Morteau à la Broche sur une galette de Pommes de Terre, Crème de vin jaune</p> <p>Ou</p> <p>Suggestion du Jour</p> <p>---</p> <p>Tarte fraise framboise, Sorbet Citron</p> <p>Ou</p> <p>Suggestion du Jour</p> <p>---</p> <p>Petits Fours Sucrés</p>
---