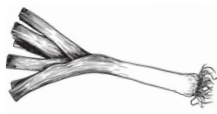




## ✿ À PARTAGER POUR L'APÉRITIF ✿

Les Huîtres - <i>sélection de notre bar à huîtres selon arrivage</i>	À L'ARDOISE
Belles crevettes - <i> demi douzaine de crevettes gros calibre</i>	12
Truite fumée maison au bois de hêtre - <i> carpaccio de truite de 100g</i>	12
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney & toast de pain maison - <i> 200g</i>	22
Escargots de bourgogne en persillade - <i> demi douzaine d'escargots</i>	10
Tarama maison d'œufs de cabillaud - <i> 150g</i>	12
Sélection de fromages <i>ou</i> de charcuterie <i>ou</i> mixte	15



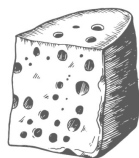
## ✿ ENTREES ✿

Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais <i>ris de veau, foie gras, magret, pistaches...</i>	18
<b>Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté croûte</b>	
Poireau, toum à l'ail noir, noisettes torréfiées & coulis de persil	15
<i>Poireau confit, flan de poireau &amp; poireau frit - <u>végétarien</u></i>	
Tempura de tacaud de Méditerranée, mayonnaise aux crustacé	16
<i>Gaspacho de betterave à la ricotta, zestes &amp; gel de citron vert</i>	



## ✿ PLATS ✿

Chou fleur rôti en croûte de foin, crémeux de chou-fleur au beurre fumé, yaourt à la grecque, miso & huile d'aneth	22
<i>Chou de Bruxelles, taboulé de chou aux agrumes, soja, herbes &amp; huile d'aneth - <u>végétarien</u></i>	
Chou farci au haddock & au merlu, fumet au sake & aux algues	33
<i>Riz noir sauté, pleurotes de Curis au Mont d'Or &amp; cacahuètes</i>	
Mignon de cochon français façon Orloff, jus à la moutarde à l'ancienne	33
<i>Ballotine de cochon au jambon cru et au Beaufort, mousseline et chips de patate douce, tombée d'épinards &amp; pickles de graines de moutarde</i>	
La belle pièce de viande - selon arrivage, épinards, pickles & jus réduit	38
<i>Pressé de pomme de terre</i>	



## ✿ FROMAGES ✿

Fromage blanc

*Nature ou Crème ou Coulis de fruits rouges ou façon Cerveille des canuts*

6

Saint Félicien à la truffe

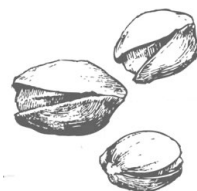
*Fromage truffé par nos soins*

10

Assortiment de Fromages secs

*Sélection de la fromagerie « le Régal du Palais » à Fontaines-sur-Saône*

13



## ✿ DESSERTS ✿

*Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona*

Biscuit financier à la pistache, poire pochée & pomme Granny Smith

10

*Ganaches au chocolat blanc & à la pistache, gel poire, pistaches caramélisées*

Soufflé glacé à la mangue, crumble pain d'épice & fruit de la passion

10

*Tartare de mangue & coulis de mangue*

Brioche perdue à la tonka, ganache chocolat extrabitter & noisettes

10

*Chantilly au café & sorbet maison au chocolat*

Café gourmand

12,50

*Plusieurs mignardises, fruits, chocolats... boisson chaude incluse*





## MENU

# \* HÔTEL DE LA GARE \*

45€

Mise en Bouche



Poireau, toum à l'ail noir, noisettes torréfiées & coulis de persil

*Poireau confit, flan de poireau & poireau frit*

ou

Tempura de tacaud de Méditerranée, mayonnaise aux crustacés

*Gaspacho de betterave à la ricotta, zestes & gel de citron vert*

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais

*Ris de veau, foie gras, magret de canard, pistaches...*

*Finaliste au Championnat du Monde de Pâté croûte - disponible à emporter !*



Chou farci au haddock & au merlu, fumet au saké & aux algues

*Riz noir sauté, pleurotes de Curis au Mont d'Or & cacahuètes*

ou

Mignon de cochon français façon Orloff, jus à la moutarde à l'ancienne

*Ballotine de cochon au jambon cru et au Beaufort, mousseline et chips de patate douce, tombée*

*d'épinards & pickles de graines de moutarde*

ou

La belle pièce de viande - selon arrivage, épinards, pickles & jus réduit

*Pressé de pomme de terre +5€ supplément*



Fromage blanc ou Saint Félicien truffé ou assortiment de Fromages secs

*Assortiment de fromages secs +3€ supplément*

ou

Dessert au choix à la carte

*Café gourmand +2,50€ supplément*



## \* MENU VEGETARIEN 35€

Mise en Bouche



Entrée végétarienne de la carte



Plat végétarien de la carte



Fromages *ou* Dessert à la carte

*Assortiment de fromages secs +3€ supplément*

*Café gourmand +2,50€ supplément*



## \* MENU DU JOUR 28€50

*Un menu renouvelé chaque jour de la semaine, à retrouver à l'ardoise*

*Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi - hors jours fériés*

Entrée 8€ - Plat 16€ - Dessert 8€

*ou*

Formule complète 28€50



## \* MENU ENFANT 15€

Poisson *ou* Viande Enfant

& garniture du moment



Dessert Enfant