

## Entrées

Six ou douze escargots de Mr Menelot à Fénay.	10.00 € ou 20.00 €
☞ Les traditionnels œufs du Pontot en meurette, toastinette de pain et condiments	15.00 €
☞ Ceviche de daurade sébaste, oignons rouges confits, fèves, pignons de pin, Vinaigrette à la mangue.	22.00 €
☞ Tomates anciennes, huile de basilic, réduction de balsamique, Mozzarella de vache « Made in Côte-d'Or » par la fromagerie Delin	17.00 €
☞ Terrine maison de foie gras de canard de la ferme Saint Grat, aux noisettes, Beurre de cassis de la Ferme Fruirouge, brioche de Manon	25.00 €
☞ Pâté en croûte de Laurent à la truffe du domaine Rion, chutney poire et cassis	24.00 €

## Plats

☞ Dos de cabillaud, rôti au four, en croûte de sauge et citron vert, consommé aux herbes Et petits légumes du moment	27.00 €
☞ Filets de caille des Vosges, arancino au Comté et son émulsion de moutarde Fallot	28.00 €
☞ Magret d'agneau laqué au miel et piment d'Espelette, polenta crémeuse, Et son caviar d'aubergines	27.00 €
☞ Ris de veau Français, ravioles à la truffe, crémeux de cognac truffé du domaine Rion	29.00 €
☞ Cocotte de fondant de bœuf à la Bourguignonne et ses petites rattes au beurre salé	22.00 €
☞ Filet d'Aubrac, snacké à la plancha, jus corsé, mini fingers de monalisa à l'estragon	33.00 €
☞ Tartare de bœuf d'Aubrac coupé au couteau, assaisonné pesto de tomates, parmesan Et ses frites	29.00 €
☞ Assiette de légumes du moment	16.00 €

## Chariot de fromages de nos régions

14.00 €

## LES DESSERTS MAISON DE MANON

**Le Financier** 13.00 €

*Financier Gianduja, mousse chocolat blanc, rocher noisette, croustillant grué cacao, glace stracciatella*

**Le Cake vanille** 12.00 €

*Cake vanille infusé au sirop de verveine, purée, espuma et sorbet framboise, tuiles au miel*

**La Tatin revisitée** 13.00 €

*Tatin revisitée de pomme gala, crémeux caramel*

**L'Entremet** 13.00 €

*Entremet à l'anis de Flavigny à la violette, croquant aux amandes, coulis de mûres*

**Le Gourmand** 13.00 €

*Avec un café ou un thé*

## LES GLACES

**Coupe Fruits Rouges** 12.00 €

*Sorbets fraise, framboise, cerise, cocktail de fruits rouges*

**Chocolat ou Café Liégeois** 11.00 €

*Glace chocolat ou café, coulis de chocolat ou café, chantilly*

**Coupe Dame Blanche** 11.00 €

*Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly*

**Coupe Griottines** 12.00 €

*Glace vanille, griottines, chantilly*

**Coupe trois boules au choix** 10.00 €

*Cerise, pêche, framboise, passion, abricot, vanille, orange, café, citron, cassis, chocolat, mirabelle*

**Sorbets Arrosés** 14.00 €

Citron et vodka Poire et poire Williams

Cassis et marc de Bourgogne Framboise et alcool de framboise

**Menu découverte** *Sélectionné par le chef* **75.00 €**  
Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert

**Menu enfant** (Jusqu'à 10 ans) **12.00 €**  
Boisson, Plat, Glace 2 boules

**Cette formule est proposée uniquement les midis**  
**Hors week-ends et jours fériés :**

**Formule déjeuner** **24.00 €**  
**Entrée, plat, dessert et café**