

Sélection de vins au verre 12 cl

Vins blancs

Bourgogne «L'Arquelaine » 2020 C. Perrin	7.00 €
Hautes Côtes de Beaune 2021 J. Chartron	7.50 €
Saint Véran « Les Terres Noires » 2019 C. Cordier	7.50 €
Montagny 1 ^{er} Cru Bonneveaux 2019 F. Berthenet	9.50 €
Santenay 2015 A. Bichot	10.00 €
Sélection du moment	10.00 €

Vins rouges

Bourgogne « Côte d'Or » 2020 A & B Rion	7.50 €
Hautes Côtes de Nuits La Poirelotte 2020 L. Roumier	8.50 €
Vosne-Romanée 2018 J. Cacheux	15.00 €
Gevrey Chambertin Les Crais 2018 F. Vigot	13.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru	29.00 €
Sélection du moment Grand Cru	35.00 €

Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison	12 cl	10.00 €
Royal framboise ou cerise	12 cl	10.00 €
Champagne flûte	12 cl	11.00 €
Aligoté framboise ou cerise	10 cl	6.00 €
Kir Aligoté	10 cl	6.00 €
Ricard	4 cl	5.00 €
Martini Porto	4 cl	6.00 €
Gin Beefeater	4 cl	9.00 €
Whisky Glenlivet Founders	2 cl	5.00 €
Whisky Glenlivet Founders	4 cl	8.00 €
Whisky Oban 14 ans Malt 43 °	2 cl	7.00 €
Whisky Oban 14 ans Malt 43 °	4 cl	12.00 €
Bière de Côte d'Or du moment	33 cl	7.00 €
Perrier	33 cl	5.00 €
Schweppes tonic	25 cl	5.00 €
Coca cola	33 cl	5.00 €
Jus de fruits Charles Papillon	25 cl	6.00 €
Abricot, framboise, pêche, orange, Poire Williams, pomme, tomate		
Vittel	75 cl	6.00 €
San Pellegrino	75 cl	7.00 €
Café Richard Honduras		4.00 €
Thé Infusion Comptoirs Richard		4.00 €

Entrées

	Six ou douze escargots de Mr Menelot à Fenay	9.00 € ou 18.00 €
☺	Les traditionnels œufs du Pontot en meurette de la Toute Petite Auberge	13.00 €
☺	Tartelette de Morteau, oignons, tomates gratinée à la Mozzarella	20.00 €
☺	Rocher de foie gras de canard maison en croûte de cacahuète Marmelade de figues et le pain brioché de Manon à la fleur de sel	25.00 €
☺	Pâté en croûte de Laurent à la truffe du domaine Rion, chutney poire cassis	24.00 €
☺	Truite fumée, sur sa crème de panais, chantilly à la betterave et sa tuile de sésame	22.00 €

Plats

☺	Turbot rôti, mousseline de potimarron et son écume de salsifis, chips de lard paysan	27.00 €
☺	Cuisses de grenouilles fraîches en persillade, écrasée de monalisa	28.00 €
☺	Dos de pigeon, risotto d'épeautre champignons des bois, crumble de noisettes Et son jus corsé	26.00 €
☺	Souris d'agneau, cuite quatre heures dans son jus, confite au miel, Purée de lingots au poivre de Timut	23.00 €
☺	Ris de veau Français, ravioles à la truffe, crémeux de cognac truffé Du domaine Rion	29.00 €
☺	Cocotte de paleron de bœuf Charolais mijoté douze heures au pinot noir Et ses petites rattes au beurre salé	22.00 €
☺	Filet d'Aubrac, snacké à la plancha, mille-feuille de pommes de terre Et sa fondue au Comté	33.00 €
☺	Tartare de bœuf d'Aubrac coupé au couteau, Assaisonné pesto tomates, parmesan et ses frites	28.00 €

Plateau de fromages

14.00 €

Merci de choisir votre dessert à la prise de commande

☺ Fait maison

Menu découverte *Menu sélectionné par le chef*

75.00 €

Entrée Poisson Viande Fromage Dessert

Menu enfant Jusqu'à 10 ans

12.00 €

Boisson Plat Glace

Cette formule vous est proposée les midis

Hors week-ends et jours fériés

Formule affaire

22.50 €

Entrée, plat, dessert, café

LES DESSERTS MAISON DE MANON

Macarons Pain d'Epices 12.00 €

Macarons pain d'épices, cœur de cassis, purée de butternut, fève de Tonka

Eclair Pop-corn Caramel Beurre Salé 13.00 €

Choux craquelin, crémeux caramel beurre salé, ganache montée pop-corn, glace caramel

Entremet Orange Pistache 13.00 €

*Mousse vanille, insert à l'orange, gâteau de Savoie à la pistache, croustillant au praliné pistache
Chantilly au Grand Marnier, glace pistache*

Tartelette Tiramisu 12.00 €

*Pâte sucrée cacao, ganache café, biscuit chocolat imbibé au café, praliné noisette
Crème fouettée mascarpone, glace café*

Le Gourmand 13.00 €

Avec un café ou un thé

LES GLACES

Coupe d'Automne 12.00 €

Crème de marron, glace vanille, marrons glacés, chantilly

Coupe Chocolat ou Café Liégeois 11.00 €

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

Coupe Griottines 12.00 €

Glace vanille, griottines, chantilly

Coupe Caramel 12.00 €

Glace caramel, sauce chocolat, choucho, 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

Digestifs

Marc de Bourgogne	4 cl	10.00 €
Fine de Bourgogne	4 cl	12.00 €
Prunelle de Bourgogne Cartron	4 cl	9.50 €
Eau de vie de framboise, poire, mirabelle	4 cl	9.50 €
Vodka Absolut	4 cl	9.50 €
Pippermint Get 27	4 cl	9.50 €
Cognac VS Courvoisier	4 cl	9.50 €
Cognac VSOP Montell	4 cl	
Armagnac VSOP	4 cl	9.50 €
Calvados V.S. Père Magloire	4 cl	
Calvados 15 ans d'âge	4 cl	9.50 €
Chartreuse	4 cl	9.50 €
Vieux rhum Trois Rivière	4 cl	10.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10.00 €
Crème de cassis 2018 IGP	4 cl	8.00 €
«Au Champ Gonot» Ferme Fruirouge		

