

CARTE HIVER 2024

Entrées

 V	Velouté de châtaignes, garniture hivernale, croquant pain d'épices	14.-€
	Noix de Saint-Jacques snackées au lard de Colonnata, crémeux de panais, émulsion au vin d'Arbois	16.-€
	Marbré de foie gras, confiture "Océane café", pain feuilleté au piment d'Espelette	19.-€
 B	Croustillants aux escargots de Bourgogne, coulis de cresson de région, crème à l'ail et beurre persillé	15.-€

Plats

 V	Poireaux confits, crème de feta au vert de poireau, crumble de pistache	16.-€
	Dorade Royale juste saisie, risotto au lait de coco, huile de coriandre, sésame torréfié	26.-€
	Suprême de volaille Label Rouge, ravioles farcies à la butternut, ricotta et ail confit, fond brun de cuisson	26.-€
	Côte de sanglier, mille-feuille de pommes de terre, fond de gibier au cidre	31.-€
 B	Paleron de bœuf bourguignon cuit basse température, onctueux de carottes, oignons confits de la ferme Dubois, sauce au vin rouge	24.-€

Fromages

Assiette assortiment de nos régions	9.-€
-------------------------------------	------

Desserts

Choux craquelin à la crème de spéculoos, clémentines confites et oranges fraîches	10.-€
Mille-feuille de crêpes caramélisées, diplomate à la vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée, marmelade d'agrumes	10.-€
Pavlova, ganache vanille cumin, confit liqueur de poire, pickles de poire et shiso	10.-€
Biscuit moelleux aux noix, pommes Chantecler de la ferme des Marc's d'Or confites, pomme verte, granité à la liqueur de pomme de chez Gabriel Boudier	10.-€

 Plat végétarien


Proposition de plat vegan sur demande



Plat bourguignon





La signature Bourguignonne



Entrée

Croustillants aux escargots de Bourgogne,
coulis de cresson de région, crème à l'ail et beurre persillé

Plats

Paleron de bœuf bourguignon cuit basse température,
onctueux de carottes, oignons confits de la ferme Dubois, sauce au vin rouge

Dessert

Biscuit moelleux aux noix, pommes Chantecler de la ferme des Marcs d'Or confites,
pomme verte, granité à la liqueur de pomme de chez Gabriel Boudier

45.-€

Menu de la semaine

Du mardi au vendredi

Découvrez le menu de la semaine
imaginé selon l'inspiration du Chef avec des produits de saison.

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 21.-€

—
Entrée - Plat - Dessert : 25.-€





Menu Enfant* 15.-€

Plats

Burger & Frites maison

ou

La Pêche du jour

Selon le marché & l'inspiration du chef

*Boeuf Charolais, mesclun,
cheddar & tomates*

Desserts

Le Moelleux
au chocolat

ou

La Glace

*2 boules, parfums au
choix selon les saisons*

Menu de la semaine

du mardi au vendredi

Retrouvez le menu de la semaine proposé à l'ardoise pour le déjeuner

Entrée Plat ou Plat Dessert 19.-€

Entrée Plat Dessert 24.-€



LA CLOSERIE
RESTAURANT



Gault & Millau

**Enfants jusqu'à 12 ans*



2024 WINTER MENU

Starters

 V	Chestnut soup with a winter mushroom garnish, and a gingerbread crisp	14.-€
	Scallops seared in Colonnata lard, creamy parsnip puree, white Arbois wine emulsion	16.-€
	Foie gras, "Océane café" coffee jam, homemade flaky bread with Espelette pepper	19.-€
 B	Filo pastry with Burgundy snails, locally-sourced water cress coulis, cream of garlic and parsley butter	15.-€

Mains

 V	Confit leeks, feta cheese and leek top cream, pistachio crumble	16.-€
	Seared seabream, coconut milk risotto, coriander, roast sesame oil	26.-€
 B	Slow cooked Burgundy beef, carrot puree, confit onions from Dubois farms, red wine sauce	24.-€
	'Label Rouge' supreme of chicken, butternut, ricotta, and confit garlic ravioli, stock reduction sauce	26.-€
	Wild boar rib, potato mille-feuille, game and cider sauce	31.-€

Cheese

Selection of local cheeses	9.-€
----------------------------	------

Desserts

Choux craquelin with a zesty crunchy topping, filled with Biscoff cream, with fresh orange and confit clementines	10.-€
Caramelised crepe mille-feuille, layered with Papua New Guinea vanilla bean crème diplomat and citrus marmelade	10.-€
Pavlova with vanilla and cumin ganache, pear liquor confit, pickled pear and pickled shiso	10.-€
 B Soft walnut biscuit, confit Chantecler apples (from Marcs d'Or farms), green apple, granita with Gabriel Boudier apple liqueur	10.-€

 Vegetarian dish



Vegan dishes available on request



Burgundy dish





The Burgundy Special



Starter

Filo pastry with Burgundy snails,
locally-sourced water cress coulis, cream of garlic and parsley butter

Main

Slow cooked Burgundy beef, carrot puree,
confit onions from Dubois farms, red wine sauce

Dessert

Soft walnut biscuit, confit Chantecler apples from Marcs d'Or farms,
green apple, granita with Gabriel Boudier apple liqueur

45.-€

Weekly menu

Tuesday to Friday

A special midday offering created by our Chef from local and seasonal products.

Starter - Main or Main - Dessert : 21.-€

Starter - Main - Dessert : 25.-€





Children's menu 15.-€

Mains

Burger & homemade Chips OR

*Charolais beef, mesclun lettuce,
cheddar & tomatoes*

Catch of the Day

Varies depending on the fish available

Desserts

Chocolate
Fondant

OR

Ice Cream

*2 scoops, selection of flavours
varying each season*

Menu of the week

From Tuesday to Friday

See the chalkboard for this week's lunch offering

2 courses (starter and main / main and dessert) 19.-€

3 courses (starter, main and dessert) 24.-€



LA CLOSERIE
RESTAURANT



Gault&Millau

*Children up to 12 years