



L'Instant Présent

Suggestions Accords Mets & Vins (12cl)

Menu Valinches: Entrée/Plat/Dessert **38€**

Menu Gourmand avec fromage **43€**

Entrées

V Velouté de topinambours **14€**

Avec St-Jacques fumées maison* **16,50€**

(Menu : +2€)

AOP Gigondas, Domaine Grande Romane, 8€

Tataki de Cerf** **14,50€**

AOP Côte de Provence, Château Pas du Cerf, 7€

Foie gras poché au vin chaud* **17€**

Pain à la figue (Menu : +3€)

AOC Blaye Côte de Bordeaux, Château Bonnange, 7,5€

Poêlée d'escargots* **14€**

Saveur des sous-bois

AOC Côte Chalonnaise, Tête de Cuvée, 7€

Saumon fumé maison à l'aneth** **14€**

Saumon façon gravlax et fenouil

AOC Petit Chablis, Domaine Régnard, 7€

Plats

Mignon de porc en croûte parmesanée* **25€**

Sauce au cidre

(Menu : +3,50€)

AOC St Nicolas de Bourgueil, Beau Puy, 7€

Daube de joue de bœuf* **25€**

Trompettes de la mort

(Menu : +3,50€)

AOC Haute Côte de Nuit, Nuiton Beaunoy, 7,5€

Bar sauce vin rouge* **23€**

Purée de brocolis fumé

AOC Brouilly, La Fantaisie, 8€

V Petits farcis de nos régions* **19,50€**

AOP Pouilly-Fuissé, Les préludes, 8€



L'Instant Présent

Fromages

Faisselle Fermière **6€**

Miel de fleurs, crème
ou coulis de fruits rouges

Sélection de Fromages Affinés **8€**

Confiture Bruneton,
Élu meilleur confiturier de France

Desserts

Crème brûlée **8€**

À la figue fraîche française

Fondant Poire Chocolat noir **8€**

De la maison Weiss

Choux craquelin **8€**

À la pistache

Trio Gourmand **10€**

Café ou Thé (Menu : +2€)

Menu pépito

Jusqu'à 12 ans

14€

Sirop

Suprême de Volaille

Jus corsé

Garniture du moment

Moelleux au chocolat



V Plats végétariens

Nous vous rappelons que votre bon cadeau doit être présenté à votre arrivée pour qu'il soit pris en compte.

*Viandes et poissons : Origine française

**Viandes et poissons : Union européenne

Tarifs taxes et service compris. Sous réserve de modifications selon disponibilité des matières premières et arrivages du jour.