

## Entrées

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Œuf 63° en meurette                                                                                          |    |
| -Simple                                                                                                      | 9  |
| -double                                                                                                      | 18 |
| Œuf 63° à l'Epoisses                                                                                         |    |
| -Simple                                                                                                      | 9  |
| -double                                                                                                      | 18 |
| Foie gras et strates de magret de canard fumé en terrine<br>réduction agrumes et fèves de tonka, pain grillé | 21 |
| Crevettes sauvages en kadaïf, salade d'herbes, coriandre, ponzu chili                                        | 20 |
| Ceviche de truite du Jura, sorbet citron noir, sésames et racines                                            | 20 |
| Flan chaud au comté, romarin et trompettes de la mort                                                        | 19 |

## Plats

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sole en filet Belle Meunière, purée d'automne et légumes wok                                        | 32 |
| Quenelle de brochet sauce Nantua, poêlée d'épinards                                                 | 30 |
| Coq au vin (origine France), champignons et lards fumés, pomme purée                                | 30 |
| Filet de bœuf français poêlé, béarnaise, frites maison                                              | 32 |
| Filet de bœuf français crème aux morilles, purée maison<br>(supplément de 10€ dans le Menu du Quai) | 38 |
| Tartare de bœuf charolais français et os à moelle, frites maison                                    | 32 |

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Ris de veau, crème aux morilles, purée (supp. de 10€ dans le Menu du Quai) | 38 |
| Wok de légumes et racines, riz thaï et wakamé aux sésames                  | 31 |
| <i>*Bol de frites Ou de purée maison à la truffe tuber-aestivum</i>        | 9  |

## Fromages

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Assortiment de fromages (siphon d'Epoisses, chèvre, comté,<br>Crèmeux de Bourgogne à la truffe tuber-aestivum) | 11 |
| Fromage blanc faisselle crème, coulis de cassis ou herbes                                                      | 7  |

## Desserts 11

|                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Mangue et sorbet cassis en sphère chocolat Valrhona,<br>coulis chaud de mangue passion      |  |
| Crème brûlée à la vanille gousse                                                            |  |
| Espuma de chocolat Guajala, cœur glacé et croustillant pistache                             |  |
| Martiniquaise (sorbet ananas et glace coco, rhum et jus d'ananas,<br>crème fouettée sucrée) |  |
| Soufflé chaud au Grand Marnier (à commander en début de repas)                              |  |



## Menu du Quai 48 €

Au choix : entrée, plat, fromage ou dessert

(fromage et dessert : Supplément fromage à la carte)

# Menu Tradition 38€

Œuf 63° en meurette

Ou

Flan chaud au comté, romarin et trompettes de la mort



Coq au vin (origine France), champignons et lards fumés,  
purée maison

ou

Quenelle de brochet sauce Nantua, poêlée d'épinards



Coupe Bourguignonne  
(sorbet cassis, coulis et crème de cassis, meringue,  
crème fouettée sucrée)

ou

Crème brûlée à la vanille gousse

*(fromage en Supplément à la carte)*

*Prix exprimés en euros € ttc, service compris  
Liste des allergènes à votre disposition*



## Carte