

# MENU DU VAL DE SORNE



*(Midi et soir)*

*Entrée, plat, et dessert*

49

Tartare de saumon, marinade ponzu, perles de citron Yuzu

ou

Oeuf parfait façon meurette, croutons, lardons, champignons, chips de coppa

~

Cuisse de pintade fermière de la région aux morilles et vin jaune

ou

Filet de bœuf (UE) aux girolles, jus au poivre fumé de Sarawak

~

Tarte au chocolat 75 %, croustillant praliné, glace du moment

ou

Baba au rhum du jura, brunoise d'ananas

*Prix nets et services compris en euros*

# MENU DU GOLFEUR



*(Uniquement le midi)*

*Entrée, plat et dessert 32 / Entrée plat ou plat dessert 25*

Velouté du moment

ou

Carpaccio de bœuf, balsamique à la truffe, roquette et parmesan

~

Onglet de bœuf des frères Py beurre maître d'hôtel

ou

Daurade en portefeuille, bisque de langoustine

~

Vacherin monté minute, parfum du moment

ou

Poire pochée à la vanille, crème d'amandes et sablé breton

## MENU KID'S

Aiguillettes de poulet panés maison

ou

steack haché Frites/ salade

~

2 boules de glace au choix

~

1 sirop à l'eau 25 cl

*Prix nets et services compris en euros*

# NOS ENTRÉES

Velouté du moment	11
Carpaccio de boeuf, balsamique à la truffe, roquette et parmesan	14
Tartare de saumon, marinade ponzu, perles de citron Yuzu	15
Oeuf parfait façon meurette, croutons, lardons, champignons, chips de coppa	16
Médailon de foie gras comme à Vonnas, chutney du moment et ces toasts * supplément 7€ en menu	21

# NOS PLATS

Risotto à la betterave, champignons et légumes	19
Onglet de boeuf des frères Py beurre maître d'hôtel	21
Daurade en portefeuille, bisque de langoustine	26
Cuisse de pintade fermière de la région aux morilles et vin jaune	27
Filet de boeuf (UE) aux girolles, jus au poivre fumé de Sarawak	32
Portion de frites	5
Supplément sauce morilles et vin jaune	8

*Prix nets et services compris en euros*

## NOS DESSERTS

Assiette de trois fromages de la maison Pianet Humbey, gelée vin jaune	9
Salade de fruits de saison	7,5
Vacherin monté minute, parfum du moment	9
Poire pochée à la vanille, crème d'amandes et sablé breton	9
Tarte au chocolat 75%, croustillant praliné, glace du moment	10
Baba au rhum du Jura, brunoise d'ananas	11

*Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment*



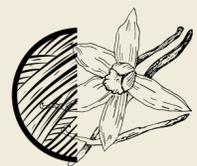
*Prix nets et services compris en euros*

# LES CRÈME GLACÉES ET SORBETS

*Glacier Gérard CABIRON, Meilleur Ouvrier de France*

*Coupe glacée au choix : 1 boule      2 boules      3 boules*  
*2.5                                      4.5                                      7*

## **Les crèmes glacées:**



Vanille de Madagascar



Chocolat noir de Tanzanie



Caramel au beurre de montagne  
et fleur de sel



Pistaches de Sicile



Café 100% arabica  
torréfié IGP de Colombie



Menthe et éclats de chocolat

## **Les crèmes glacées: alcoolisée :**



Macvin du Jura blanc AOC

## **Les sorbets**



Fraises Senga



Citron jaune



Citron Yuzu de Kochi, Japon



Framboises



Fruits de la passion



Cassis



Mangue Alphonso d'Inde

*Prix nets et services compris en euros*