



Le Domaine du

VAL^{DE}SORNE

**Le chef Alexandre DUBETIER et son équipe
Vous proposent une cuisine fraîche et variée**

Nos approvisionnements en produits frais, en privilégiant les circuits courts et les fournisseurs locaux,
Nous permettent de vous proposer une authentique cuisine de marché.
De ce fait, il se peut qu'il y ait un peu d'attente,
Merci de votre compréhension

Retrouvez nos plats gourmands des terroirs de France, au rythme des saisons.
MAREE et BOUCHERIE, SANS OUBLIER LES DESSERTS

Anniversaires, repas familiaux et repas d'affaires
Contactez-nous pour une proposition personnalisée

Toute l'équipe du Val de Sorne

Vous souhaite

Un agréable moment

Horaires de service :

12h à 13h45

19h à 20h45

Tarifs nets en euros – taxes et service inclus

03 84 43 04 80

NOS ENTRÉES:

| | |
|--|----|
| Œuf parfait façon meurette, croutons, lardons, Champignons, Chips de coppa et enoki | 16 |
| Tartare de saumon, marinade ponzu, Perles de citron yuzu | 17 |
| Médailon de foie gras comme à Vonnas, Chutney du moment et ces toasts | 21 |

NOS PLATS:

| | |
|--|----|
| Risotto au safran , dés de comté, petits pois, carottes et champignons | 19 |
| Dos de lieu, beurre blanc au thym citroné | 24 |
| Filet de bœuf (UE) aux champignons, jus au poivre fumé de Sarawak | 30 |

NOS DESSERTS:

| | |
|---|----|
| Coupe colonel, 2 boules citron, vodka | 9 |
| Crème brûlée framboises au macvin du Jura et vanille de Madagascar | 10 |
| Profiteroles vanille, sauce au chocolat | 10 |
| Tarte aux fraises déstructurée, glace vanille de Madagascar, tuile dentelle | 11 |

NOS SUGGESTIONS:

| | |
|---|----|
| Tartare de bœuf charolais, coupé au couteau, Assaisonné par nos soins, servi avec des frites | 20 |
| Salade de truite fumée de la petite montagne, croutons, Tomates cerises, œufs de caille, rilette de saumon | 22 |
| Entrecôte black angus (Argentine), beurre maître d'hôtel | 29 |
| Poulet de Bresse, aux morilles et vin jaune | 32 |
| Assiette de trois fromages de la maison Pianet Humbey | 9 |
| Assiette de frites | 5 |
| Supplément morilles et vin jaune | 8 |

LES FORMULES

MENU DU JOUR:

| | |
|-----------------------------|----|
| Entrée, plat et dessert | 40 |
| Entrée plat ou plat dessert | 32 |



MENU KID'S: 13.5

Nuggets maison ou steack haché

Frites/ salade

Et

2 boules de glace au choix

+

1 sirop à l'eau 25 cl