



*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 14h45 / 19h à 20h45

Tarifs nets en euros – taxes et service inclus
03 84 43 04 80



Notre carte :

Notre pain est confectionné par la « Boulangerie Créative Mie&You »

Entrées :

<i>Velouté de légumes de saison, chèvre, croutons, éclats de châtaignes Parfumé à l'huile de truffe</i>	12
<i>Terrine de chevreuil maison aux pistaches et trompettes</i>	13
<i>Œuf parfait façon meurette, enoki, croutons, Lardons et champignons</i>	14
<i>Feuilleté de ris de veau français, champignons et savagnin</i>	16
<i>Tartare de saumon, marinade Ponzu, perles de citron Yuzu</i>	17
<i>Médailillon de foie gras français, chutney du moment et ses toasts</i>	18

Plats :

<i>Risotto aux champignons et légumes de saison 🌿</i>	17
<i>Poisson du jour selon arrivage</i>	24
<i>Magret de canard français sésame wasabi, Sauce miel soja moutarde</i>	24
<i>Suprême de volaille fermière de Bourgogne Aux morilles et vin jaune</i>	28
<i>Pluma de cochon ibérique, sauce amarante</i>	33
<i>Filet de bœuf limousin, jus corsé au poivre de Tellicherry Purée de vitelotte, parfumée à l'huile de truffe</i>	35

Desserts :

<i>Tartelette du jour, boule de glace</i>	9
<i>Île flottante, crème anglaise vanille</i>	9
<i>Crème brûlée vanille de Madagascar</i>	9
<i>Fondant au chocolat de Tanzanie 75%, boule de glace</i>	11
<i>Vacherin monté minutes, glace au choix</i>	9
<i>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</i>	9

Nos suggestions :

<i>Burger du moment : bœuf ou canard et moelleux d'Arinthod</i>	<i>18</i>
<i>Andouillette Bobosse à la fraise de veau, Sauce moutarde à l'ancienne</i>	<i>19</i>
<i>Salade de magret fumé, gigolettes de caille, copeaux de foie gras, déclinaison de tomates cerises, frites</i>	<i>22</i>
<i>Tartine, Burrata, déclinaison de tomates cerises, jambon cru, roquette, pesto et huile de truffe</i>	<i>17</i>
<i>Entrecôte française « des frères Py », beurre de truffe</i>	<i>26</i>
<i>Fondue aux fromages de la maison « Pianet Humbey », Planche de charcuterie</i>	<i>29</i>
<i>Plateau de fromage de la maison « Pianet Humbey »</i>	<i>12</i>

Notre menu junior (12 ans) 12€

*Nuggets réalisés par nos soins
Ou
Cheeseburger*

*Frites salade ou légumes
Et
2 boules de glaces ou mousse chocolat et Oréos*