

LA CARTE

TIBONE
&
DORADE





Tous nos plats sont faits maison • *All our dishes are home-made*

LES ENTRÉES / STARTERS

- Ravioles à la ricotta de brebis, émulsion aux châtaignes de l'Ardèche, lèches de magret de canard fumé 10,00 €
Ravioli stuffed with ricotta cheese, creamy chestnut soup, diced smoked duck breast
- Salade tiède de volaille fermière marinée aux épices tandoori et bergamote Entrée / Starter : 11,00 €
Plat / Main meal : 16,00 €
Warm tandoori and bergamote chicken salad
- Cassolette de gnocchi à la parisienne gratinée au parmesan, chiffonnade de jambon truffé 13,00 €
A gnocchi-type pastry base with a creamy sauce topped with grated parmesan cheese and served with a thin slice of truffled ham
- Tartare de thon "minute", sauce vierge Simple / Small (110 g) : 15,00 €
aux noix de cajou, bruschetta à la caponata d'hiver Double / Large (180 g) : 22,00 € ☺
Tuna tartare, virgin dressing with cashew nuts, seasonal vegetable bruschetta
- Royale de cèpes, escargots croustillants et émulsion au persil 16,00 €
Wild mushroom flan, battered snails and a parsley cream sauce
- Gambas bio de l'Ankarana by Jospers®, vichyssoise au gingembre 17,00 € ☺
Organic prawns grilled by Jospers®, leek and ginger soup

LES GRILLADES BY JOSPER® / GRILLED BY JOSPER®

- L'authentique Jospers® burger au bœuf limousin, speck de la maison Chillet, Comté 15 mois d'affinage et sa sauce choron 16,00 €
The authentic Jospers® beef burger, slices of speck, Comté refined 15 months, choron sauce
- Suprême de volaille fermière régionale, conchiglie farcies aux blancs d'encornets et chorizo 17,00 €
Chicken supreme, conchiglie pasta stuffed with squid and chorizo
- Dos de cabillaud, légumes d'hiver aux fines herbes, consommé de topinambour 18,50 € ☺
Fresh fillet of cod, seasonal vegetables with fine herbs, topinambour broth
- Filet de canette de la Dombes, pommes de terre fondantes, jus au poivre vert 19,00 €
Fillet of local duck, boiled potatoes, green pepper gravy
- Notre daurade entière, déclinaison d'artichauts et topinambours, émulsion à la noisette 23,00 € ☺
Our fillet of bream, pan-fried artichoke and topinambour, cream of hazelnuts
- Côte de veau française (280 g), écrasé de butternut, jus aux éclats de noix de cajou 25,00 €
Veal chop (280 gr), mashed butternut, cashew nut gravy
- Notre T-bone de bœuf Angus (350 g), fricassée de pommes de terre grenaille, jus à l'estragon 29,00 €
Our Angus Beef T-bone steak (350 gr), pan-fried potatoes, tarragon gravy



Le four Jospers® allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'un aliment cuit au four. L'utilisation du charbon végétal procure aux viandes et poissons un parfum et un goût inimitables !

The Jospers® oven combines the flavors of barbecue cooking with the tenderness of oven-baked food. The use of vegetable charcoal adds an inimitable taste to all meat and fish!

LES PLATS / MAIN COURSE

- Tarte fine au butternut et parmesan, émulsion à la noisette 12,00 €
Butternut and parmesan tart, cream of hazelnuts
- Conchiglie farcies aux blancs d'encornets et chorizo, coulis de piquillos 14,00 € ☺
Conchiglie pasta stuffed with squid and chorizo, piquillo coulis
- Ravioles aux cèpes, bouillon corsé aux champignons 15,00 €
Ravioli stuffed with wild mushrooms and served with a mushroom broth
- Noix de Saint-Jacques juste saisies, mousseline de chou-fleur, sauce vierge aux agrumes 26,00 € ☺
Lightly cooked scallops, cauliflower mousseline, virgin dressing with a hint of citrus fruits
- SUPPLÉMENT GARNITURE / ADDITIONAL ACCOMPANIMENT 3,00 €

LES FROMAGES / CHEESES

- La faisselle (servie avec ou sans coulis de fruits rouges) 4,50 €
Cottage cheese (served with or without a red fruit coulis)
- L'assortiment de fromages affinés de "La Mère Richard" 8,00 €
A fine selection of cheeses "La Mère Richard"

LES DESSERTS / DESSERTS

- Yaourt maison au citron vert, fraîcheur d'ananas Victoria 6,50 €
Home-made lime yoghurt served with small chunks of Victoria pineapple
- Poire pochée amandine à la pistache, coulis de framboise 7,00 €
Poached pears, pistachio-flavoured marzipan, raspberry coulis
- Nage à la mandarine infusée au thé matcha, glace au yaourt 7,00 € ☺
Mandarine segments infused with matcha tea, yoghurt ice cream
- Tartelette au chocolat noir Valrhona®, mousses aux fruits de la passion et noix de coco 7,50 €
Valrhona's® dark chocolate tart, passion fruit and coconut mousse
- Café ou thé gourmand 7,50 €
A mini selection of our delicious desserts served with tea or coffee
- Crousti-fondant au chocolat Valrhona® et caramel à la fleur de sel 8,00 €
Valrhona's® crispy chocolate fondant, salted caramel

☺ = en toute légèreté ! *Healthy options!*
Prix nets, service inclus. *All prices include VAT and service charge.*

La liste contenant les allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel de salle.
The allergen list for this menu is available, please do not hesitate to ask your waiter.

LA FORMULE DU MIDI

LUNCHTIME MENU

LA FORMULE DU JOUR / CHEF'S MENU OF THE DAY

(le midi en semaine uniquement / *Weekdays only*)

Le plat Main Course		11,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert Starter + Main Course or Main Course + Dessert		15,90 €
Entrée + Plat + Dessert Starter + Main Course + Dessert		19,60 €

LA FORMULE DU SOIR

EVENING MENU

27,50 €

Salade tiède de volaille fermière marinée aux épices
tandoori et bergamote

ou

Ravioles à la ricotta de brebis, émulsion aux châtaignes de l'Ardèche,
lèches de magret de canard fumé

ou

Cassolette de gnocchi à la parisienne gratinée au parmesan,
chiffonnade de jambon truffé

...

Dos de cabillaud, légumes d'hiver aux fines herbes,
consommé de topinambour

ou

Notre T-bone de cochon régional (300 g),
fricassée de pommes de terre grenaille, jus à l'estragon

ou

Raviolis aux cèpes, bouillon corsé aux champignons

...

L'assortiment de fromages affinés (+5.00€)

...

Poire pochée amandine à la pistache, coulis de framboise

ou

Yaourt maison au citron vert, fraîcheur d'ananas Victoria

ou

Crousti-fondant au chocolat Valrhona® et caramel à la fleur de sel

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux
pour suivre nos actualités et offres spéciales !



@tiboneetdorade



@HotelParkSaone



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants



Hôtel ParkSaône

