



Le Domaine du  
**VAL DE SORNE**  
GOLF • HÔTEL • BRASSERIE

***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*



## Notre carte :

*Notre pain est confectionné par la « Boulangerie Créative la Mie'stérieuse »*

### Entrées :

<i>Râble de lapin, réduction de jus corsé, mayonnaise Moutarde à l'ancienne et pointes d'asperges</i>	16
<i>Œuf parfait façon meurette, croutons, lardons, champignons, Chips de coppa et enoki</i>	17
<i>Ravioles de saumon et st jacques poêlées, bisque de homard</i>	19
<i>Médailon de foie gras comme à Vonnas, chutney du moment et ces toasts</i>	21

### Plats :

<i>Risotto aux champignons, poireaux, comté de la maison Pianet Humbey, légumes de saison</i>	19
<i>Filet de bœuf français des frères PY, Jus au poivre fumé de Sarawak</i>	37
<i>Pluma de cochon ibérique, jus réduit d'os à moelle</i>	39
<i>Sole sauvage de Noirmoutier façon meunière, Pièce de 400/500 grammes</i>	45

### Desserts :

<i>Verrine d'agrumes, meringue italienne, Financier framboises et sorbet YUZU</i>	9
<i>Crème brûlée au macvin du Jura et vanille de Madagascar</i>	10
<i>Fondant au chocolat 75% Valrhona, crème anglaise pistaches, Boule de glace vanille</i>	11
<i>Tarte aux fraises déstructurée, glace vanille de Madagascar, Tuile dentelle</i>	11



## Suggestions :

<i>Fondue royale de la maison Pianet Humbey, Planche de charcuterie, salade verte</i>	29
<i>Entrecôte 250g, française des frères PY, beurre maître d'hôtel</i>	29
<i>Assiette de trois fromages de la maison Pianet Humbey</i>	11
<i>Assiette de frites</i>	5

## Formule :

*(Uniquement le midi)*

<i>Entrée plat ou plat dessert</i>	24
<i>Entrée, plat et dessert</i>	29

## Nos salades repas :

<i>Salade d'andouillette au pain d'épice, copeaux de foie gras, gigolette de caille, croutons, œufs de caille, enoki</i>	22
<i>Salade de truite fumée de la petite montagne, croutons, Tomates cerises, œufs de caille, rilette de saumon</i>	22

## Notre menu junior (12 ans)

15€

*1 sirop au choix  
+  
Nuggets réalisés par nos soins  
Ou  
Steak haché black angus  
+  
Frites salade ou légumes*

*Et*

*2 boules de glaces ou dessert du jour*

