



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>Velouté de légumes d'antan, croutons, Huile de truffe, dés de chèvre</i>	14
<i>Œuf parfait aux morilles et vin jaune, croutons, lardons, champignons, enoki, chips de coppa</i>	18
<i>Médaille de foie gras français, Chutney du moment et ses toasts</i>	18
<i>Carpaccio de Saint Jacques, Truite gravelax de la région, fumée par nos soins</i>	19

### Plats :

<i>Risotto aux champignons, poireaux, Comté et légumes de saison</i> 🍄	17
<i>Filet de pintade fermière cuit basse température, Jus au romarin</i>	26
<i>Filet de bœuf Simmental, poêlée de girolles fraîches, Jus au poivre fumé de Sarawak</i>	33
<i>Filet de bar sauvage, bisque au corail de Saint Jacques</i>	34

### Desserts :

<i>Assiette de trois fromages de la maison Pianet Humbey</i>	9
<i>Crème brûlée aux oranges confites et macvin du Jura</i>	9
<i>Entremet brownie, pecan, caramel beurre salé, Mousse à la vanille de Madagascar</i>	10
<i>Tartelette mangue, passion, coco et sorbet mangue</i>	10
<i>Tarte au chocolat 75% de Tanzanie, praliné croustillant</i>	11



## Suggestions :

*Fondue royale de la maison Pianet Humbey,  
Planche de charcuterie, salade verte* 29

## Nos salades repas :

*Salade d'andouillette au pain d'épice, copeaux de foie gras,  
gigolette de caille, croutons, œufs de caille, enoki* 22

*Salade de truite fumée de la petite montagne, croutons,  
tomates cerises, œufs de caille, rilette de saumon* 22

## Notre menu junior (12 ans)

**12€**

*Nuggets réalisés par nos soins*

*Ou*

*Steak haché black angus*

*Frites salade ou légumes*

*Et*

*2 boules de glaces ou dessert du jour*

