



*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 -14h00 et de 19h à 20h45

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



Entrées

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

<i>Œuf parfait, façon meurette, champignons, poitrine, enoki</i>	<i>15</i>
<i>Médailлон de foie gras IGP sud-ouest chutney du moment Et ses toasts.</i>	<i>19</i>
<i>Tartare de saumon Bomlo, pickles de radis blue meat, Perles de citron yuzu et marinade Ponzu.</i>	<i>16</i>

Plats

<i>Poisson selon arrivage, riz vénéré, légumes du moment.</i>	<i>26</i>
<i>Filet de bœuf Ecosse (Angus Aberdeen) purée de vitelottes Parfumée à la truffe, jus corsé au poivre de Tellicherry.</i>	<i>37</i>
<i>Filet de canette fermière de Bourgogne, jus myrtilles.</i>	<i>29</i>
<i>Supplément morilles</i>	<i>7</i>

Sélection de fromages

<i>Sélection assiette de 3 fromages affinés De la maison Pianet-Humbey.</i>	<i>11</i>
<i>Fromage blanc coulis.</i>	<i>6.50</i>

Desserts

<i>Tartelette aux fruits de saison, glace ou sorbet au choix</i>	<i>11</i>
<i>Baba au Rhum du Jura, brunoise d'ananas, perles Mangue-Passion</i>	<i>13</i>
<i>Tartelette chocolat de Tanzanie, Barry, 65%</i>	<i>11</i>

Menu demi-pension & soirée étape

Un choix de deux entrées, deux plats & deux desserts chaque jour

Entrée / plat ou plat / dessert


Entrée / plat / dessert

Nos salades repas

<i>Salade de truite fumée, déclinaison de tomates cerises, Larmes de poivrons confits, pickles de radis blue meat.</i>	<i>22</i>
<i>Salade Périgourdine, magret de canard fumé, foie gras, Œuf de caille, pignons de pin, déclinaison de tomates cerises.</i>	<i>23</i>
<i>Salade de chèvre chaud, Morteau, tomates, noix, coppa</i>	<i>21</i>

Toutes nos salades repas sont accompagnées d'une assiette de frites.

Suggestions

<i>Tartare de bœuf charolais, coupé au couteau, frites, salade.</i>	<i>19</i>
<i>Freekeh façon risotto aux légumes du moment </i> <i>(Plat végétarien)</i>	<i>22</i>
<i>Côte de veau française à la plancha, jus corsé au poivre Garnitures du moment</i>	<i>26</i>
<i>Entrecôte française, beurre de truffe, jus corsé Au poivre de Tellicherry.</i>	<i>26</i>

Toute l'équipe du Val de Sorne vous

Remercie de votre confiance.