



Entrées

- Terrine de campagne maison 16,50*
Soupe à L'oignon, gratinée au comté 16,50
Saumon Label Rouge Ecossais fumé par Adrien Dumonet 22,50
Terrine de foie gras de canard des Landes maison 28,50
Salade de haricots verts, vinaigrette moutardée et crosesquis de pieds de cochon 22,50
Carpaccio de dorade aux agrumes, huile d'olive Rossi et piment d'Espelette 22,50
Les 6 gros escargots de Bourgogne de la Maison de l'escargot 18,50
Morilles farcies, crème de morilles au vin du Jura 49,50

Plats à partager pour 2 personnes

- Bar de ligne entier cuit en portefeuille, légumes de saison 69,50*
Canard "Joséphine" rôti entier sur coffre, embeurée de choux vert au lard 85,50
Côte de bœuf "Sashi Freygaard" maturée 4 à 5 semaines
servie avec frites & sauce béarnaise 145/kg

Plats

- Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, sauce corail, fondue de poireaux 44,50*
Cuisse de canard Landais confite, haricots verts et pommes grenailles 36,50
Onglet de bœuf Black Angus sauce poivre, frites 36,50
Côte de veau au sautoir, sauce morilles, gratin dauphinois 55,50
Bœuf bourguignon aux joues de Black Angus, pommes cocottes 36,50
Millefeuille de pigeon et ses cuisses confites, rosace de pommes de terre 49,50
Carré d'agneau rôti au romarin, jus corsé, ail confit et haricots verts 49,50
Filet de bœuf grillé sauce béarnaise, et frites maison 49,50
Filet de bœuf Rossini, millefeuille de pommes de terre croustillant 69,50

- Salade verte 12,50*
Garnitures supplémentaires 9,50
(frites, haricots verts, choux vert au lard, gratin dauphinois, légumes de saison)

Si vous désirez un dessert chaud, n'oubliez pas de le commander avant le repas.

Fromages

Comté 30 mois de chez Benoit Badoz à Poligny 18,50

Le véritable Camembert de Normandie 16,50

Les desserts de Joséphine

Mousse au chocolat 16,50

Riz au lait façon grand-mère 16,50

Ces desserts sont faits minute et demandent 25 minutes de préparation

Soufflé au Grand Marnier 22,50

À partager

Le millefeuille Dumonet 29,50

Tarte fine chaude aux pommes 29,50

Le café, servi avec sa madeleine chaude 5,00

Dumonet chez vous

Terrine de campagne maison 65/kg

Terrine de foie gras de canard des Landes maison 180/kg

Saumon Label Rouge Ecossais fumé par Adrien Dumonet 92/kg

Le millefeuille Dumonet à monter chez vous 25,00

Prix nets en €



Starters

- Home made porc paté 16,50*
Gratinated french onion soup with comté cheese 16,50
Scottish smoked salmon by Adrien Dumonet 22,50
Foie gras terrine with toasts 28,50
Green beans salad with deepfried pig trotters 22,50
Carpaccio of sea bream, citrus, olive oil and Espelette pepper 22,50
6 large Burgundy snails with parsley and garlic butter 18,50
Stuffed morels served with morels cream with Jura wine 49,50

Mains to share for two people

- Whole sea bass served with seasonal vegetables 69,50*
Josephine's whole duck, served with green cabbage and bacon 85,50
Grilled beef chop "Sashi Freygaard" matured 4 to 5 weeks
served with fries and béarnaise sauce 145/kg

Mains

- Grilled scallops from Normandy, coral sauce, creamy leeks with vanillia 42,50*
Confit of duck leg, green beans and baby potatoes 36,50
Black Angus hanger beef steak, black pepper sauce French fries 36,50
Veal chop, morels sauce, dauphinois potatoes 55,50
Beef Bourguignon with Black Angus beef cheeks, steamed potatoes 36,50
Amazing millefeuille of pigeon and crispy potatoes rosette 49,50
Rack of lamb roasted with rosemary, jus and green beans 49,50
Grilled beef filet served with béarnaise sauce and french fries 49,50
Grilled beef filet "Rossini" (foie gras and port sauce), crispy potatoes 69,50

- Green salad 12,50*
Extra side order 9,50
(french fries, green beans, green cabbage with bacon,
dauphinois potatoes, seasonal vegetables)

Please order your desserts with your diner, specially the hot ones

Cheeses

Comté 30 months old from Benoit Badoz in Poligny 18,50

The one and only Camembert from Normandie 16,50

Joséphine's desserts

Chocolate mousse 16,50

Grandma's rice pudding 16,50

Those desserts request 25 minutes of making

The Beautiful Souflé with Grand Marnier 22,50

To Share

The millefeuille by Dumonet 29,50

Thin hot apple tart 29,50

The coffee is served with a hot madeleine 5,00

Dumonet to go

Home made porc paté 65/kg

Foie gras terrine with toasts 180/kg

Scottish smoked salmon by Adrien Dumonet 92/kg

The millefeuille by Dumonet to finish just before to serve 25,00

Net prices in €