

LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

L'équipe de la Taverne du Mont d'Arbois vous accueille, pour un moment de convivialité, de partage et de gastronomie. Le Chef Nicolas Hensinger vous propose une **cuisine de bistrot créative et gourmande**. Laissez-vous guider tout au long de la carte, par des produits de saison, locaux cuisinés au meilleur de leur moment.

POUR DÉBUTER

Pressé de truite Fario fumée maison, <i>Frisée fine, crème rafraîchie au raifort.</i>	21 €
Tarte feuilletée de tomates oubliées servie tiède, <i>Condiments basilic, olives noires.</i>	16 €
Jaune d'œuf de poule fermier en surprise, <i>Petits pois téléphone à la Française, émulsion à l'oignon doux.</i>	15 €
Cassolette d'escargots de Mr Pomel, <i>Façon Escabèche, pesto.</i>	14 €
Cœur de laitue croquante, <i>Herbes fraîches du jardin, vinaigrette au vieux Xérès.</i>	16 €



POUR CONTINUER

Saumon de fontaine confit au citron, <i>Tombée de jeunes pousses d'épinards, sabayon au pétillant de Savoie.</i>	26 €
Épaule d'agneau braisée au thym, <i>Tian de légumes provençaux, jus à la moutarde de Meaux.</i>	24 €
Magret de canard rôti au sapin, <i>Pommes fondantes, chutney à l'abricot.</i>	30 €
Filet de bœuf Angus grillé à la cheminée, <i>Mousseline de pommes de terre Ratte, jus court.</i>	49 €

A PARTAGER

Côte de veau double de la Compagnie Fermière rôtie à la sauge, <i>Polenta crémeuse au kirsch, jus court à l'amande</i>	115 €
---	--------------

EN PROVENANCE DE LA COMPAGNIE FERMIÈRE

Située à 40 km à l'est de Paris, à Favières, cette propriété de la famille du Baron Benjamin de Rothschild est une exploitation très active de 1600 ha (polyculture, élevage, fromages fermiers et forêt). La Ferme Familiale produit le seul Brie de Meaux bénéficiant du label fermier AOP.

Dégustation de brie de la Compagnie Fermière **9 €**

“Brie de Meaux fermier AOP, Brie de Favières et Brie de Melun AOP”

ET POUR FINIR

Minestrone de fruits de saison,
Rafraîchi à la menthe du jardin. **9 €**

Pêche pochée à la verveine-citronnelle
Sabayon au champagne Barons de Rothschild. **10 €**

Parfait glacé au chocolat noir,
Myrtilles de la Cote 2000 **11 €**

Glaces et sorbets Mövenpick **9 €**

A partager

Tarte à la rhubarbe, fraise et vanille Bourbon **19 €**

Fiers de nos fournisseurs !

Viandes (Boucherie Metzger), Poissons-crustacés (Maison Reynaud), Maraîcher (Primeurs Passion)

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations .

LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS



MENU DE LA TAVERNE À 39 €

Tarte feuilletée de tomates oubliées servie tiède,
Condiments basilic, olives noires

Épaule d'agneau braisée au thym,
Tian de légumes provençaux, jus à la moutarde de Meaux.

Minestrone de fruits de saison,
Rafraîchi à la menthe du jardin.

MENU ENFANT À 14 €

Steak haché ou nuggets maison, frites ou légumes
Glaces et sorbets Mövenpick

Fiers de nos fournisseurs !

Viandes (Boucherie Metzger), Poissons-crustacés (Maison Reynaud), Maraîcher (Primeurs Passion)

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations .

LES HÔTELS

LE CHALET
MONT D'ARBOIS

Hôtel 5* - Relais & Châteaux
T. +33 4 50 21 25 03

LA FERME
DU GOLF
MONT D'ARBOIS

Hôtel 3*
T. +33 4 50 21 14 62

LES RESTAURANTS ET BAR

Le 1920
MONT D'ARBOIS

2 étoiles au Guide Michelin
T. +33 4 50 21 25 03

IDÉAL 1850
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 21 31 26

LA TAVERNE
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 21 03 53

LE BE'S
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 21 03 53

AUBERGE DE LA COTE 2000
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 21 31 84

LE CLYB
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 93 03 43

Le SPA
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 21 25 03

LE GOLF
MONT D'ARBOIS

T. +33 4 50 21 29 79