

- **PLANCHE DE CHARCUTERIE APÉRITIVE** 13.5 EUROS
SALAISONS DU HAUT DOUBS DE LA MAISON RENAUDOT

LES ENTREES

- **VELOUTÉ DE PETITS POIS** 12.5 EUROS
HUILE DE CRESSON, SÉSAME TORRÉFIÉ, FROMAGE FRAIS AUX HERBES
- **PÂTÉ EN CROÛTE MAISON** 13 EUROS
INSERT FOIE GRAS ET MAGRETS DE CANARD, MESCLUN
- **CROÛTE FORESTIÈRE AUX MORILLES** 14 EUROS
TOASTS GRILLÉS
- **LA 1/2 DOUZAINES ESCARGOTS DES CHAZEUX** 14.5 EUROS
CRÉMEUX D'ASPERGES VERTES, JAMBON CRU DU HAUT DOUBS, CROÛTON AILLÉ
- **FOIE GRAS MAISON** 16.5 EUROS
CHUTNEY, TOASTS GRILLÉS
- **SAINT JACQUES RÔTIES,** 18 EUROS
CONSOMMÉ ET PULPE DE BETTERAVE INFUSÉ À LA MORTEAU, POIRE AUX ÉPICES

LES PLATS

- **MÉDAILLON DE VEAU RÔTI** 22 EUROS
JUS COURT À LA VERVEINE, LÉGUMES DU MOMENT
- **EPAULE D'AGNEAU CONFITE À L'AIL DES OURS** 24 EUROS
JUS À L'AIL NOIR, SARRASIN GRILLÉ, LÉGUMES DU MOMENT
- **NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF "ANGUS"** 32 EUROS
POMMES DE TERRE ROTIES, LÉGUMES DU MOMENT
SUPPLÉMENT CROÛTE FORÊSTIÈRE 6 EUROS
- **BALLOTINE DE TRUITE DE BONNEVAUX** 24 EUROS
ALGUE NORI, GUACAMOLE, MAYONNAISE AU WASABI
- **QUEUE DE LOTTE EN CROÛTE DE BRESI** 26 EUROS
SAUCE AU VIN ROUGE, LÉGUMES DU MOMENT
- **RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES VERTES** 26 EUROS
JAMBON CRU "MANGALICA", EMULSION HUILE DE PISTACHE

LES SALADES REPAS

- **SALADE CÉSAR** 16.5 EUROS
POULET PANÉ, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN
- **SALADE FRANC-COMTOISE** 16.5 EUROS
POMMES GRENAILLES, MORTEAU, COMTÉ, CHIPS DE LARD PAYSAN
CANCOILLOTTE CHAUDE

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, TRAVAILLÉS ET
CUISINÉS PAR NOS SOINS
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

MENU À 27 EUROS

VELOUTÉ DE PETITS POIS

.....

RISOTTO CRÉMEUX AUX PETITS LÉGUMES
OU
EPAULE DE COCHON CONFITE BASSE TEMPÉRATURE

.....

PANACOTTA THÉ VERT, MIEL, ECLAT DE PISTACHE
OU
MOUSSE AU CHOCOLAT "VALRHONA"

MENU À 35 EUROS

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON
OU

GROÛTE FORESTIÈRE AUX MORILLES
OU

FOIE GRAS MAISON
SUPPLÉMENT DE 6 EUROS

.....

QUEUE DE LOTTE EN CROÛTE DE BRESI OU
EPAULE D'AGNEAU CONFITE À L'AIL DES OURS

.....

DESSERT AU CHOIX

LES DESSERTS

- TARTE AU CITRON VERT BASILIC DÉSTRUCTURÉE 9
SIPHON LIMOCELLO, SORBET CITRON
- FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA "KALINGO" 9
INSERT GRIOTTE, CHANTILLY GRIOTTE, GLACE VANILLE
- ECLAIR POMMES POIRES RÔTIÉS 9
CHANTILLY LIQUEUR DE SAPIN, GLACE VANILLE
- LA "POGNE" EN PAIN PERDU 9
GRAND MARNIER, SUPRÊMES D'ORANGE, GLACE VANILLE
- CAFÉ GOURMAND 8

- ASSIETTE DE FROMAGES REGIONAUX, SALADE VERTE ET NOIX 9,5 EUROS