

- **PLANCHE DE CHARCUTERIES APÉRITIVE** 17,00 EUROS
SALAISON DU HAUT DOUB

LES ENTREES

- **VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR DUBARRY** 12.50 EUROS
BRUNOISE DE LARD, PICKLES DE CHOUX FLEUR ET TOAST GRILLÉ
- **GROSSES CREVETTES SAUVAGES** 14.50 EUROS
BOUILLON THAÏ, JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS
- **SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS** 15,00 EUROS
CRÈME FOUETTÉE À L'ANETH ET CITRON VERT, PAIN DE MIE BRIOCHÉ MAISON
- **ESCARGOTS DES CHAZEaux** 15,00 EUROS
CRÈME D'AIL, JUS DE PERSIL, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
- **GROÛTE FORESTIÈRE AUX MORILLES** 14,50 EUROS
TOAST GRILLÉ
- **FOIE GRAS MAISON** 18,00 EUROS
INSERT D'OIGNONS CARAMÉLISÉS ET PISTACHES, PAIN BRIOCHÉ MAISON

LES PLATS

- **DOS DE CABILLAUD NAGRÉ** 20.50 EUROS
SAUCE CITRONNÉE, GEL DE CITRON, RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES
- **MAGRET DE CANARD CUIT BASSE TEMPÉRATURE** 27.50 EUROS
SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, LÉGUMES DU MOMENT
- **TATAKI DE VEAU MARINÉ** 24,00 EUROS
SHIITAKÉS POÊLÉS, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, LÉGUMES DU MOMENTS
- **FILET MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE** 25,00 EUROS
SAUCE AU RIESLING ET AIL DES OURS, RISOTTO AU SAFRAN D'EPENOUSE
- **RISOTTO DE FREGOLA SARDA** 26,00 EUROS
EMULSION DE ROMARIN, PARMESAN ET JAMBON DE PARME 18 MOIS
- **NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF "ANGUS"** 32,00 EUROS
PURÉE DE POMME DE TERRE AUX HERBES, LÉGUMES DU MOMENT, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- SUPLLÉMENT CRÔUTE FORESTIÈRE 6,00 EUROS
- SUPLLÉMENT SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT 3,00 EUROS

LES SALADES REPAS

- **SALADE VÉGÉTARIENNE** 15.00 EUROS
FLANG DE LÉGUMES, MESGLUN, LÉGUMES CROQUANTS, POMME DE TERRE RÔTIS, ET NOISETTES
- **SALADE FRANC-COMTOISE** 16.50 EUROS
POMME DE TERRE RÔTIS, 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 28 EUROS

VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR DUBARRY
BRUNOISE DE LARD, PICKLES DE CHOUX FLEUR, TOAST GRILLÉ

.....

SAUTÉ DE VEAU FAÇON "MARENGO"
OU
RISOTTO CRÈMEUX AUX PETITS LÉGUMES

.....

MOUSSE CHOCOLAT

MENU À 37 EUROS

GROSSES CREVETTES SAUVAGE
BOUILLON THAÏ, JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS
OU

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS ET MORILLES
TOAST GRILLÉ

OU

FOIE GRAS MAISON
INSERT D'OIGNONS CARAMELISÉS ET PISTACHES
(SUPPLÉMENT DE 7 EUROS)

.....

DOS DE CABILLAUD NACRÉ
SAUCE CITRONNÉE, GEL DE CITRON, RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES
OU

TATAKI DE VEAU MARINÉ

SHIITAKÉS POÊLÉS, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBE, LÉGUMES DU MOMENT

.....

DESSERT AU CHOIX
(POMME D'AMOUR, CHOUX PRALINÉ,
SUPPLÉMENT 3 EUROS)

LES DESSERTS

- | | |
|---|-------------|
| - CÈME CITRON MERINGUÉE
INFUSÉE À LA MENTHE, SUR PALET BRETON | 10,00 EUROS |
| - CHOUX PRALINÉ
COEUR DULGEY AU CAFÉ ET NOIX DE PÉCAN | 12,00 EUROS |
| - BAVARDOIS AUX FRUITS ROUGES
CHOCOLAT BLANC, BISCUIT PISTACHE, SORBET FRAMBOISE | 10,00 EUROS |
| - LA "POGNE" EN PAIN PERDU
GRAND MARNIER, SUPRÊMES D'ORANGE, GLACE VANILLE | 10,00 EUROS |
| - POMME D'AMOUR
VANILLE, INSERT POMME ET ÉPICES, SPÉCULOOS | 12,00 EUROS |
| - CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 10,00 EUROS |
| - TRILOGIE DE FROMAGES REGIONAUX, MESCLUN, NOIX | 9,50 EUROS |