

LES ENTREES

- *Planche de charcuterie* 18.50€
- *Poitrine de cochon confite et fumée* 13.50€
Sauce Gribiche, pickels
- *Les oeufs à 63°* 12.50€
Crème de parmesan, huile de persil, croûtons
- *Gravlax de Saumon mariné au gin et betterave* 14.50€
Choux blanc mariné à l'asiatique
- *Croûte forestière aux morilles* 16.00€
Pain toasté
- *Foie gras maison mi-cuit* 18.00€
Chutney d'ognons et noisettes torréfiées, brioche maison

LES PLATS

- *Dos de cabillaud en croûte de Comté* 26.00€
Risotto crémeux aux noix, émulsion au Savagnin
- *Filets de truites de Bonnevaux pochés* 25.00€
Bouillon Miso, algues Wakamé et Nori, brunoise de Bresi
- *Paleron de boeuf confit* 23.50€
Jus à la sauge, purée de céleri au Genièvre et légumes du moment
- *Noix d'entrecôte de boeuf "Angus"* 37.00€
Pommes grenailles et légumes du moment
Beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre
- *Vol au Vent revisité* 26.00€
Quenelles de volaille maison, champignons de paris
Sauce suprême

SALADE REPAS

- *Salade Franc-Comtoise* 16.50€
Pommes de terre rôties, Morteau, comté, chips de lard paysan
Cancoillotte chaude

MENU ENFANT 12.50 euros (Jusqu'à 12 ans)

Jambon blanc fumé, risotto crémeux
ou
Saucisse de Morteau, pommes de terres grenailles, cancoillotte
...
Boule de glace

Menu Du Marché

Uniquement le midi

Plat du jour : 16€

Entrée plat ou plat dessert : 21.00€

Entrée plat dessert : 26.00€

Hors supplément pouvant s'appliquer à l'un des plats

Menu à 41 euros

Velouté Dubarry
jus de boeuf réduit et croûtons
ou
Croûte forestière aux morilles
Pain de campagne toasté

.....

Paleron de boeuf confit
Jus à la sauge, purée de céleri au genévrier,
légumes du moment
ou
Dos de cabillaud
Risotto crémeux aux noix,
émulsion au Savagnin

.....

Crème brûlée aux pralines rose
ou
Carpaccio d'Orange, glace Nougat

Les Desserts

- | | |
|---|--------|
| - Gros choux à la crème
Chantilly vanillée | 9.50€ |
| - Tarte au citron yuzu
Meringue Italienne | 10.00€ |
| - Crème brûlée
Aux pralines rose | 8.00€ |
| - Carpaccio d'orange
Sirop d'orgeat, glace Nougat | 8.00€ |
| - Entremet Chocolat
Tuile chocolat feuillantine, glace praliné | 11.50€ |
| - Café ou thé Gourmand | 10.00€ |
| - Assiette de Fromages régionaux | 9.50€ |