



Fabienne et Stéphane Robinne vous présentent la carte d'été.
Les plats précédés d'un astérisque * sont disponibles en traiteur.

ENTRÉES

* Raviole d'escargots aux épinards et crème au Savagnin et noisettes	16,50 €
* Cœur d'Artichauts à l'huile de noix - Poire et raisin	12,50 €
* Duo de foie gras de canard maison aux fruits rôtis	22,00 €
* Taboulé aux écrevisses et tomates anciennes au citron vert	9,00 €
* Craquant de parmesan et ricotta au basilic - Coulis de roquette	9,50 €

POISSONS et VIANDES

Mi Cuit de thon rouge et petite ratatouille Vinaigrette aux poivrons rouges	24,00 €
* Filets de lisette et purée à la moutarde - Crème marinière	19,00 €
* Suprême de poulet jaune et jus réduit Polenta aux olives et sucrine	20,00 €
Filet de bœuf et Jus au foie gras - Pommes de terre et carottes	30,00 €

DESSERTS

Assiette de trois fromages du moment	9,00 €
* Nectarines pochées et fruits d'été à la vanille	8,00 €
Crème brûlée vanille gousse	7,50 €
Café gourmand	8,50 €
* Fondant au chocolat et sorbet groseille (Servi uniquement à la carte et 15 mn d'attente)	12,00 €
Sorbets et fruits frais	8,50 €

Afin de vous satisfaire, nous travaillons essentiellement des produits frais
et nous pouvons donc en manquer.

Nos plats sont préparés à la commande ce qui nécessite un certain temps.
Merci de votre compréhension.

Menu Saveur à 29.50 EUROS
(entrée, plat et dessert **à choisir ci dessous**)

Ou

Menu Gourmand à 40,00 euros
(Tariquet Premières Grives en apéritif, entrée, plat,
fromage,
dessert et café **à choisir ci dessous**)

Taboulé aux écrevisses et tomates anciennes
Huile d'olive au citron vert

ou

Craquant de parmesan et ricotta au basilic
Coulis de roquette

o o o o

Filets de lisette et purée à la moutarde
Crème marinière

ou

Suprême de poulet jaune et jus réduit
Polenta aux olives et sucrine

o o o o

Crème brulée vanille gousse

Ou

Sorbets et fruits frais

MENU DU MARCHÉ A 25,90 EUROS SUR ARDOISE
TOUS LES MIDIS ET SOIRS
(sauf dimanche midi et jours fériés)

Le titre « Maitre restaurateur » (« label qui récompense les professionnels de la restauration qui travaillent des produits bruts et frais ») nous a été renouvelé par la Préfecture du Doubs.
La charte des Maitres Restaurateurs est à votre disposition.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil.

