



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

ENTRÉES

* Raviole d'escargots aux épinards et crème de Savagnin aux noisettes	18,00 €
* Salade de choux rouges aux écrevisses et à l'huile de noix	10,00 €
* Duo de foie gras de canard maison aux fruits d'automne	23,00 €
* Rillettes maison de lapin aux aromates	12,00 €
* Rémoulade de céleri et poireaux au jambon ibérique 24 mois	12,00 €

POISSONS et VIANDES

* Dos de St Pierre rôti et étuvée de poireaux Crème de moules bouchot	26,00 €
* Mi-cuit de saumon d'Ecosse et lentilles aux vin rouge et échalotes	22,00 €
* Joles de cochon confites et purée à la moutarde	20,00 €
Filet de bœuf et gratin de coquillettes aux lard et parmesan	30,00 €

DESSERTS

Assiette de trois fromages du moment	9,00 €
* Sable breton aux pommes caramélisées et crème anglaise	9,00 €
Crème brûlée vanille gousse	7,50 €
Café gourmand	8,50 €
* Fondant au chocolat et sorbet de saison (Servi uniquement à la carte et 15 mn d'attente)	12,00 €
* Tarte aux fruits secs et caramel - Gelée d'Hibiscus	10,00 €

**Nous vous remercions de nous informer de toute contre indication
ou allergie à la prise de commande.**

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 29,90 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**)

o o o o

Salade de choux rouges aux écrevisses et à l'huile
de noix

ou

Rillettes maison de lapin aux aromates

o o o o

Mi-cuit de saumon d'Ecosse et lentilles
aux vin rouge et échalotes

ou

Joues de cochon confites et purée à la moutarde

o o o o

Crème brûlée vanille gousse

ou

Tarte aux fruits secs et caramel – Gelée d'Hibiscus

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

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.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS