



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

#### ENTRÉES

* Raviole d'escargots aux tomates confites	17,50 €
* Tartare de saumon d'Ecosse et thon rouge au basilic	13,00 €
* Duo de foie gras de canard maison	22,00 €
* Fruits et légumes d'été et huile d'olive parfumée à la vanille	9,00 €
* Carpaccio de tomates anciennes et ricotta aux herbes	9,00 €

#### POISSONS et VIANDES

Mi cuit de thon rouge au sésame - légumes d'été et vinaigrette sauce soja	24,00 €
* Paupiette de dorade aux olives - Ratatouille et beurre blanc	20,00 €
* Suprême de poulet jaune rôti - Polenta et légumes frais - Jus de cuisson	20,00 €
Filet de bœuf et purée maison - Jus lié au foie gras	30,00 €

#### DESSERTS

Assiette de trois fromages du moment	9,00 €
Nougat glacé et fruits de saison	8,50 €
* Tarte aux fruits frais et crème chibouste	7,50 €
Café gourmand	8,50 €
* Fondant au chocolat et sorbet de saison (Servi <b>uniquement</b> à la carte et 15 mn d'attente)	12,00 €
Sorbets (fabrication artisanale) et tuile craquante	8,50 €

**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 29.50 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**)

o o o o

Fruits et légumes d'été et huile d'olive parfumée  
à la vanille

ou

Carpaccio de tomates anciennes  
et ricotta aux herbes

o o o o

Paupiette de dorade aux olives et Ratatouille  
Beurre blanc

ou

Suprême de poulet jaune rôti  
Polenta et légumes frais  
Jus de cuisson

o o o o

Nougat glacé et fruits de saison

ou

Tarte aux fruits frais et crème chibouste

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.

