



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

ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| * Craquant de parmesan aux tomates confites et escargots en beurre d'herbes | 17,50 € |
| * Poireaux en vinaigrette et jambon ibérique | 10,00 € |
| * Duo de foie gras de canard maison | 22,00 € |
| * Fraicheur de haricots verts et avocats - Huile d'olive au pomeles | 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 € |
| * Cabillaud poché et grecque de légumes | 22,00 € |
| * Suprême de pintade et embeurrée de choux verts au lard | 22,00 € |
| Filet de bœuf et purée maison - Jus lié au foie gras | 30,00 € |

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Assiette de trois fromages du moment | 9,00 € |
| Feuillantine d'ananas et chibouste au rhum | 8,50 € |
| * Figues violettes et sirop de betteraves - Glace vanille | 10,00 € |
| Café gourmand | 8,50 € |
| * Fondant au chocolat et sorbet de saison (Servi uniquement 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

Fraicheur de haricots verts et avocats – Huile
d'olive au pomelos

ou

Carpaccio de tomates anciennes
et ricotta aux herbes

o o o o

Cabillaud poché et grecque de légumes

ou

Suprême de pintade et embeurrée de choux verts
au lard

o o o o

Feuillantine d'ananas et chibouste au rhum

ou

Sorbets (fabrication artisanale) et tuile craquante

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

Le titre « Maître 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 Maîtres Restaurateurs est à votre disposition.

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

