



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

ENTRÉES

*Raviole d'escargots aux épinards et crème au Savagnin	16,50 €
*Carpaccio de saumon d'Ecosse et huile d'olive aux pomelos et fruits de la passion	10,00 €
*Duo de foie gras de canard maison aux poires rôties	22,00 €
Velouté du moment et jaune d'œuf mi cuit, croûtons et noisettes	8,00 €
*Terrine maison de gibier au foie gras	12,50 €

POISSONS et VIANDES

*Dos se St Pierre et étuvée de poireaux - Beurre fondu aux câpres et citron	26,00 €
*Pavé de cabillaud poché et grecque de légumes	19,00 €
*Parmentier de canard et jus lié au foie gras	20,00 €
Filet de bœuf et gratin dauphinois - Sauce bordelaise	30,00 €

DESSERTS

Assiette de trois fromages du moment	9,00 €
*Financier aux dattes - Sirop miel et agrumes	8,50 €
*Tarte aux pommes et crème anglaise	7,50 €
Café gourmand	8,50 €
*Fondant au chocolat et sorbet framboise (Servi uniquement à la carte et 15 mn d'attente)	12,00 €
Sorbets (fabrication artisanale) 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**)

o o o o

Carpaccio de saumon d'Ecosse et
Huile d'olive aux pomelos et fruits de la passion

ou

Velouté du moment et jaune d'œuf mi cuit,
Croûtons et noisettes

o o o o

Pavé de cabillaud poché et grecque de légumes

ou

Parmentier de canard et jus lié au foie gras

o o o o

Financier aux dattes - Sirop miel et agrumes

ou

Tarte aux pommes et crème anglaise

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.

