



Fabienne et Stéphane vous proposent la carte d'automne.
Les plats précédés d'un astérisque sont disponibles en traiteur sur commande.

ENTRÉES

*Fraicheur d'automne à l'huile de noix et magrets de canard fumé	9,00 €
*Duo de foie gras (terrines et poêlé)	23,00 €
*Ravioles d'escargots aux épinards et Savagnin	18,00 €
*Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert	10,00 €
*Terrine de gibier aux noisettes et pickles de chou rouge	11,00 €

POISSONS ET VIANDES

*Dos de bar et beurre de citron confit – Carottes et poireaux	26,00€
*Pavé de sébaste rôti et beurre de nage – Risotto aux légumes	20,00 €
Filet de bœuf et Pommes de terre sautées au lard paysan – Jus lié au foie gras	30,00 €
*Bourguignon de joue de cochon et Mousseline de céleri	20,00 €

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de trois fromages	8,50 €
Fondant au chocolat et sorbet de saison (15 mn de cuisson et uniquement à la carte)	12,00 €
Crème brûlée à la pistache	7,50 €
*Pomme reinette confite et caramel au lait – Tuile craquante aux céréales	8,00 €
Café gourmand	9,00 €
*Meringues au citron et sorbet pêche de vigne	7,50 €

**Nous vous remercions de nous indiquer toute contre indication
ou allergie à la prise de commande. La liste des allergènes potentiels est à votre disposition.**

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

Vos plats seront préparés à la commande ; ce qui nécessite un certain temps.



Menu saveur à 29,90 Euros

(entrée, plat, dessert **à choisir ci dessous**)

ou

Menu gourmand à 40,00 Euros

(Tariquet premières grives en apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, café **à choisir ci dessous**)

o o o o o

Fraicheur d'automne à l'huile de noix

Et magrets de canard fumé

Ou

Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert

o o o o o

Pavé de sébaste rôti et beurre de nage

Risotto aux légumes

Ou

Bourguignon de joue de cochon et Mousseline de céleri

o o o o o

Crème brûlée à la pistache

ou

Pomme reinette confite et caramel au lait

Tuile craquante aux céréales

Et tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Menu du marché à 26,50 euros

(entrée, plat et dessert)

Le titre de Maître Restaurateur (label qui récompense les professionnels de la restauration travaillant des produits bruts et frais) nous a été attribué par la Préfecture du Doubs.

