



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

ENTRÉES

* Carpaccio de betteraves et ricotta aux herbes à l'huile de noix	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 €
* St Jacques marinées au pomelos et salade mâche	18,00 €

POISSONS ET VIANDES

Noix de St Jacques poêlées et endives à l'orange – Beurre d'orange	30,00€
* Pavé de grondin rôti et jus de veau – Crozets à la crème	20,00 €
Filet de bœuf et Pommes de terre sautées au lard paysan – Jus lié au foie gras	30,00 €
* Civet de chevreuil et Mousseline de céleri - Jus Grand-mère	22,00 €

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de trois fromages	9,50 €
Fondant au chocolat et sorbet de saison (15 mn de cuisson et uniquement à la carte)	12,00 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8,00 €
* Brioche perdue et ananas confit	8,00 €
Café gourmand	9,00 €
* Nage d'agrumes et tuile aux céréales	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

Carpaccio de betteraves et ricotta aux herbes à l'huile de noix

Ou

Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert

o o o o o

Pavé de grondin rôti et jus de veau – Crozets à la crème

Ou

Civet de chevreuil et Mousseline de céleri - Jus Grand-mère

o o o o o

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Brioche perdue et ananas confit

Et tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Menu du marché à 26,50 euros

(entrée, plat et dessert)

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

