



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

#### ENTRÉES

|   |         |
|---|---------|
| * Carpaccio de tomates anciennes et ricotta aux herbes                      | 7,00 €  |
| * Duo de foie gras (terrines et poêlé)                                      | 23,00 € |
| * Craquant de parmesan aux tomates confites et escargots en beurre d'herbes | 18,00 € |
| * Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert et coulis de petits pois        | 10,00 € |
| * Fraicheur de haricots verts au jambon ibérique 24 mois                    | 18,00 € |

#### POISSONS ET VIANDES

|   |         |
|---|---------|
| * Pavé de maigre sauvage et purée à l'huile d'olives et huile d'olives aux herbes | 23,00 € |
| * Dos de cabillaud et semoule aux aubergines – Beurre blanc                       | 20,00 € |
| Filet de bœuf et légumes d'été – Jus lié au foie gras                             | 30,00 € |
| * Suprême de poulet jaune et embeurrée de choux verts au lard – Jus réduit        | 20,00 € |

#### FROMAGE ET DESSERTS

|  |         |
|--|---------|
| Assiette de trois fromages   | 8,50 €  |
| Fondant au chocolat et sorbet de saison<br>(15 mn de cuisson et uniquement à la carte) | 12,00 € |
| Sorbets maison Alba et financier aux amandes   | 9,50 €  |
| * Figues de Solières rôties et biscuit lorrain   | 10,00 € |
| Café gourmand  | 9,00 €  |
| * Fruits pochés au sirop épicé et tuile craquante                                      | 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 tomates anciennes et ricotta aux herbes

Ou

Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert et coulis de petits pois

o o o o o

Dos de cabillaud et semoule aux aubergines – Beurre blanc

Ou

Suprême de poulet jaune et embeurrée de choux verts au lard

Jus réduit

o o o o o

Sorbets maison Alba et financier aux amandes

ou

Fruits pochés au sirop épicé et tuile craquante

Et tous les jours sauf dimanche et jours fériés

**Menu du marché à 25,90 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.

