



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 de Savagnin aux noisettes	18,00 €
* Carpaccio de saumon d'Ecosse et fenouil au pomeles	12,00 €
* Duo de foie gras de canard maison aux fruits d'hiver	23,00 €
* Velouté de lentilles - Jaune d'œuf et copeaux de mimolette	8,00 €
* Fraicheur d'avocats et légumes aux magrets de canard fumé	12,00 €

### POISSONS et VIANDES

* Dos de St Pierre rôti et endives à l'orange - Beurre blanc	27,00 €
* Dos de cabillaud poêlé et quinoa de légumes - Huile d'olives aux herbes	22,00 €
* Parmentier de canard - Jus lié au foie gras	20,00 €
Grenadin de veau fermier et petits légumes - Sauce aux morilles	30,00 €

### DESSERTS

Assiette de trois fromages du moment	9,00 €
* Sablé breton et pomme confite	8,00 €
Crème brûlée à la vanille	7,50 €
Café gourmand	8,50 €
* Fondant au chocolat et sorbet de saison (Servi <b>uniquement</b> à la carte et 15 mn d'attente)	12,00 €
* Craquant d'ananas frais et crème chibouste au Rhum - Sorbet artisanal	10,00 €

**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 29,90 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 fenouil au pomelos

ou

Velouté de lentilles  
Jaune d'œuf et copeaux de mimolette

o o o o

Dos de cabillaud poêlé et quinoa de légumes  
Huile d'olives aux herbes

ou

Parmentier de canard  
Jus lié au foie gras

o o o o

Crème brulée à la vanille

ou

Sablé breton et pomme confite

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

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.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS