



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

#### ENTRÉES

* Rémoulade de céleri aux écrevisses et craquant de champignons crus	9,00 €
* Duo de foie gras (terrines et poêlé) aux fruits d'automne	23,00 €
* Raviole d'escargots aux noisettes et crème de Savagnin	18,00 €
* Pâté en croûte maison volaille Foie gras - Pickles de chou rouge	15,00 €
* Rillettes de lapin aux aromates et salade à l'huile de noix	10,00 €

#### POISSONS ET VIANDES

* Noix de St Jacques poêlées (selon arrivage) et endives à l'orange	30,00€
* Filet de dorade royale et poireaux et carottes - Beurre de nage au cerfeuil	22,00 €
Filet de bœuf et Pommes fondantes - Jus lié au foie gras	30,00 €
* Parmentier de chevreuil et jus grand-mère	22,00 €

#### FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de trois fromages	9,50 €
Fondant au chocolat Valrhona Manjari et sorbet de la maison Alba (15 mn de cuisson et uniquement à la carte)	13,50 €
* Sablé breton aux pommes confites et Tuile au sésame	8,00 €
Crème brûlée vanille de Madagascar	7,50 €
* Crèmeux au chocolat blanc et fruits exotiques - Granola maison	8,50 €
Café gourmand	9,50 €

**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 41,50 Euros  
(Tariquet premières grives en apéritif, entrée, plat,  
Fromage, dessert, café **à choisir ci-dessous**)

o o o o o

Rémoulade de céleri aux écrevisses  
Et craquant de champignons crus

Ou

Rillettes de lapin aux aromates  
Salade à l'huile de noix

o o o o o

Filet de dorade royale et poireaux et carottes  
Beurre de nage au cerfeuil

Ou

Parmentier de chevreuil  
Jus grand mère

o o o o o

Sablé breton aux pommes confites et Tuile au sésame

Ou

Crèmeux au chocolat blanc et fruits exotiques  
Granola maison

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.

