



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

#### ENTRÉES

* Artichauts, poires et raisins à l'huile de noix	15,00 €
* Duo de foie gras (terrines et poêlé) et fruits poêlés	23,00 €
* Ravioles d'escargots aux noisettes et crème de Savagnin	18,00 €
* Carpaccio de saumon d'Ecosse label rouge au citron vert et Salade de fenouil	10,00 €
* Œuf parfait et tomates anciennes - Avocat aux olives de Sicile	9,50 €

#### POISSONS ET VIANDES

* Dos de St Pierre et légumes verts - Vinaigrette aux tomates confites	28,00 €
* Pavé de cabillaud et embeurrée de choux verts et carottes - Crème de Bouchots	22,00 €
Filet de bœuf et Pommes fondantes - Jus lié au foie gras	30,00 €
* Suprême de poulet jaune et Polenta aux aubergines	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 €
* Financier aux figues et sorbet pêche de vignes	9,50 €
Crème brûlée vanille de Madagascar	7,50 €
* Pavlova aux fruits de saison	8,00 €
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

Carpaccio de saumon d'Ecosse label rouge au citron vert

Salade de fenouil

Ou

Œuf parfait et tomates anciennes – Avocat aux olives de Sicile

o o o o o

Pavé de cabillaud et Embeurrée de choux verts et carottes

Crème de Bouchots

Ou

Suprême de poulet jaune et Polenta aux aubergines

o o o o o

Crème brûlée vanille de Madagascar

Ou

Pavlova aux fruits de saison

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.

