



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

ENTRÉES

* Rillettes de lapin aux aromates	10,00 €
* Duo de foie gras (terrines et poêlé) et mini pain d'épices	23,00 €
* Ravioles d'escargots aux épinards et Savagnin	18,00 €
* Tartare de dorade royale au citron vert et fruits de la passion	10,00 €
* Velouté de champignons et noisettes - Dés de foie gras	11,00 €

POISSONS ET VIANDES

* Dos de St Pierre et purée de carottes au cumin Huile d'olive et olives de Sicile	27,00 €
* Cabillaud poché et grecque de légumes au safran	22,00 €
Filet de bœuf et purée maison – Jus lié au foie gras	30,00 €
* Blanquette de veau et riz basmati aux carottes et poireaux	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 dattes et sirop miel / gingembre	8,50 €
Carpaccio d'ananas et coulis de mangue	7,50 €
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

Rillettes de lapin aux aromates

Ou

Tartare de dorade royale au citron vert et fruits de la passion

o o o o o

Cabillaud poché et grecque de légumes au safran

Ou

Blanquette de veau et riz basmati aux carottes et poireaux

o o o o o

Financier aux dattes et sirop miel / gingembre

ou

Carpaccio d'ananas et coulis de mangue

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.

