



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

ENTRÉES

* Ricotta et rougail de tomates	8,00 €
* Duo de foie gras (terrines et poêlé) et mini pain d'épices	23,00 €
* Nage d'escargots aux asperges crème de Savagnin aux noisettes	18,00 €
* Tartare de dorade royale au citron vert	10,00 €
* Œuf parfait et asperges au coulis de roquette	13,00 €

POISSONS ET VIANDES

* Dos de bar sauvage et légumes verts - Beurre Blanc	27,00 €
* Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge en crumble d'herbes fraîches Compotée d'aubergines et huile d'olive parfumée	22,00 €
Filet de bœuf et purée maison - Jus lié au foie gras	30,00 €
* Suprême de poulet jaune farci au basilic et légumes de saison	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 €
* Tarte aux fruits frais	8,50 €
Émulsion mangue et fruits du moment	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

Ricotta et rougail de tomates

Ou

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

o o o o o

Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge en crumble d'herbes fraîches
Compotée d'aubergines et huile d'olive parfumée

Ou

Suprême de poulet jaune farci au basilic et légumes de saison

o o o o o

Tarte aux fruits frais

Ou

Émulsion mangue et fruits du moment

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.

