



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

#### ENTRÉES

*Fraicheur de haricots verts et écrevisses au pamplemousse	9,00 €
*Duo de foie gras (terrines et poêlé) et fruits poêlés	23,00 €
*Craquant de parmesan aux tomates confites et escargots en beurre d'herbes	18,00 €
*Tartare de Thon rouge basque au basilic vert	12,00 €
*Œuf parfait et tomates anciennes - avocat et coulis roquette	16,00 €

#### POISSONS ET VIANDES

*Filet de turbot blond et légumes verts - Huile d'olive yuzu	28,00€
*Pavé de de truite saumonée des Vosges - Petits légumes Salade de légumes aux épices d'Égypte	22,00 €
Filet de bœuf et purée maison - Jus lié au foie gras	30,00 €
*Filet mignon de cochon au romarin et ratatouille	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 rouges et crème pistache	10,50 €
Sorbet et tuile aux céréales	7,50 €
Arlette croustillante et Namelaka aux fruits frais	9,00 €
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

Fraicheur de haricots verts et écrevisses au pamplemousse

Ou

Œuf parfait et tomates anciennes  
Avocat et coulis roquette

o o o o o

Pavé de de truite saumonée des Vosges  
Salade de petits légumes aux épices d’Egypte

Ou

Filet mignon de cochon au romarin et ratatouille maison

o o o o o

Sorbet et tuile aux céréales

Ou

Arlette croustillante et Namelaka aux fruits frais

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.

