



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

### ENTRÉES

* Velouté de potimarron - Jaune d'œuf et noisettes	9,00 €
* Duo de foie gras (terrines et poêlé) aux fruits d'hiver	23,00 €
* Ravioles d'escargots aux épinards frais et crème de Savagnin aux noix	18,00 €
* Pâté en croûte maison volaille et foie gras - Pickles de chou rouge	15,00 €
* Carpaccio de saumon et sauce yaourt au citron vert	10,00 €

### POISSONS ET VIANDES

* Dos de bar rôti et poireaux - crème d'échalotes au vin rouge	28,00 €
* Cabillaud poché et grecque de légumes au safran	23,00 €
Filet de bœuf et Purée moutarde à l'ancienne - Sauce forestière	30,00 €
* Suprême de poulet jaune et embeurrée de choux verts et carottes	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 sablée à l'orange	8,00 €
Crème brûlée vanille de Madagascar	7,50 €
* Nage de fruits et sirop aux agrumes et verveine	8,50 €
Café gourmand	9,50 €

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

Velouté de potimarron – Jaune d’œuf et noisettes

Ou

Carpaccio de saumon et sauce yaourt au citron vert

o o o o o

Cabillaud poché et grecque de légumes au safran

Ou

Suprême de poulet jaune et embeurrée de choux verts et carottes

o o o o o

Tarte sablée à l’orange

Ou

Crème brûlée vanille de Madagascar

Et tous les jours sauf dimanche et jours fériés

**Menu du marché à 26,50 euros**

(Entrée, plat et dessert)

**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**

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.

