



Fabienne et Stéphane vous proposent la carte et le menu carte de septembre.

### ENTRÉES

Foie gras poêlé aux fruits du moment	23,00 €
*Craquant de parmesan aux tomates confites et escargots en beurre d'herbes	16,00 €

### POISSONS ET VIANDES

*Dos de St Pierre (selon arrivage) rôti et légumes d'été à l'huile d'olives parfumée	26,00 €
Filet de bœuf et pommes de terre sautées – Sauce bordelaise	32,00 €

### 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 €
Café gourmand	9,50 €
Assiette gourmande	10,50 €

**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 carte à 31,50 Euros

**à choisir ci-dessous**

Entrée, plat, dessert : 31,50 euros

Entrée plat ou plat dessert : 26,50 euros

ou

Menu gourmand à 44,00 Euros

(Tariquet premières grives en apéritif,  
Fromage, café **en plus**)

o o o o o

Rillettes de lapins aux aromates

Ou

Carpaccio de saumon au citron vert

o o o o o

Pavé de cabillaud rôti et huile d'olive parfumée

Semoule aux légumes

Ou

Paleron de veau confit basse température

Légumes verts

o o o o o

Pavlova aux fruits frais

Ou

Financier aux mirabelles

Et tous les jours sauf jours fériés

**Menu du marché à 27,20 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.

