



Fabienne et Stéphane vous proposent la carte et le menu carte d'octobre.

#### ENTRÉES

Duo de Foie gras aux fruits d'automne	23,00 €
* Fine raviole d'escargots aux épinards frais et crème de Savagnin	18,00 €

#### POISSONS ET VIANDES

* Dos de Bar de Pêche (selon arrivage) et Etuvée de poireaux Beurre fondu au citron	28,00 €
Filet de bœuf et carottes/pommes de terre sautées – Jus aux champignons	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

Rémoulade de céleri aux écrevisses et pommes

Ou

Carpaccio de betteraves à l'huile de noix  
Ricotta aux herbes

o o o o o

Filet de dorade royal et légumes d'automne

Huile d'olives aux olives de Sicile

Ou

Magret de canard fermier rôti  
Purée de panais et pommes de terre  
Jus aux raisins muscat

o o o o o

Sablé breton et fruits d'automne

Ou

Crème brûlée vanille gousse

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.

