



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

ENTRÉES

* Carpaccio de tomates anciennes et ricotta aux herbes	7,00 €
* Duo de foie gras (terrines et poêlé)	23,00 €
* Craquant de parmesan aux tomates confites et escargots en beurre d'herbes	18,00 €
* Tartare de saumon d'Ecosse au basilic et jeunes pousses	10,00 €
* Emincé de melon et pastèque au jambon ibérique 24 mois	18,00 €

POISSONS ET VIANDES

* Paupiette de dorade royale aux olives et purée maison	18,00 €
Pavé de thon rouge au sésame grillé et légumes verts Huile d'olive citron	25,00 €
Filet de bœuf et haricots verts – Carottes et Jus lié au foie gras	30,00 €
* Mignon de cochon rôti et ratatouille – Jus au thym	20,00 €

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de trois fromages	8,50 €
Fondant au chocolat et sorbet de saison (15 mn de cuisson et uniquement à la carte)	12,00 €
Sorbets artisanaux maison Alba et fruits frais	9,50 €
* Sablé breton et chiboust pistache – Fruits de saison	8,50 €
Café gourmand	9,00 €
* Financier framboise et fruits rouges	8,50 €

**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 40,00 Euros

(Tariquet premières grives en apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, café **à choisir ci dessous**)

o o o o o

Carpaccio de tomates anciennes et ricotta aux herbes

Ou

Tartare de saumon d'Ecosse au basilic et jeunes pousses

o o o o o

Paupiette de dorade royale aux olives et purée maison

Ou

Mignon de cochon rôti et ratatouille - Jus au thym

o o o o o

Sorbets artisanaux maison Alba et fruits frais

ou

Sablé breton et chibouste pistache - Fruits de saison

Et tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Menu du marché à 25,90 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.

