



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

ENTRÉES

Ravioles d'escargots aux asperges	18,00 €
Duo de foie gras (terrines et poêlé) au poivre pamplemousse	23,00 €
Rillettes de poissons aux baies roses et sucrine au citron vert	10,00 €
Oeuf de ferme mollet et rougail de tomates Huile d'olives au curry et pommes vertes	10,00 €
Fraicheur de haricots verts et avocats au tourteau Sauce au yaourt	15,00 €

POISSONS ET VIANDES

Dos de bar sauvage rôti et légumes verts - Beurre fondu au citron	26,00 €
Pavé de saumon Label rouge d'Ecosse - Purée maison Vinaigrette aux pois gourmands et olives	22,00 €
Filet de bœuf et haricots verts - carottes et Jus lié au foie gras	30,00 €
Suprême de pintade fermière et légumes printaniers - Sauce au basilic	20,00 €

FROMAGE ET DESSERTS

Fondant au chocolat et sorbet de saison (15 mn de cuisson et uniquement à la carte)	12,00 €
Nougat glacé et coulis de fruits	9,00 €
Tarte au citron et coulis de fraises	8,50 €
Café gourmand	9,00 €
Nage de fruits frais et cake maison	7,50 €

**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

Rillettes de poissons aux baies roses
et sucrine au citron vert

Ou

Œuf de ferme mollet et rougail de tomates
Huile d'olives au curry et pommes vertes

o o o o o

Pavé de saumon Label rouge d'Ecosse – Purée maison
Vinaigrette aux pois gourmands et olives

Ou

Suprême de pintade fermière et légumes printaniers
Sauce au basilic

o o o o o

Tarte au citron et coulis de fraises

ou

Nage de fruits frais et cake maison

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.

