

> Étupes

Au Fil des Saisons

Un cadre moderne, une cuisine créative, un accueil charmant assuré par Fabienne, Au Fil des Saisons est ce que l'on appelle une table contemporaine qui a réussi à s'affranchir d'un terroir franc-comtois, certes délicieux mais parfois lourd. L'idée du chef, Stéphane, n'est pas de jouer la carte des plats régionaux mais d'imposer son style en travaillant tous les produits, qu'ils soient nobles ou pas. Le menu à 24 € est une aubaine parce qu'en plus d'être abordable, il offre du choix. Saumon mariné à l'aneth et fraîcheur

de mâche ou terrine de lapin aux éclats de noisettes et chutney de fruits puis suprême de pintade rôti, purée de panais, sauce aux morilles ou paupiette de daurade royale aux tomates confites, carottes et poireaux, huile d'olive parfumée. Le sablé breton aux clémentines, chiboust au Grand Marnier et coulis de Passion permet de conclure sur une jolie note sucrée avant un café que l'on peut éventuellement apprécier en terrasse si le temps le permet.

Où le trouver ?

> 3, rue de la Libération
25460 Étupes
Tél. : 03 81 94 17 12
www.aufildessaisons.eu
Fermé le samedi midi, le dimanche soir et le lundi.

