

Menus

Formule : en semaine : 3 Plats 35 € – 2 Plats 29 €

Dimanche et jours fériés : 3 plats 40 €

Friture apéritif à partager – 14 €

Entrées

Salade d'asperges et de haricots verts, crème au lard, oeuf fermier poché

Croustillant de pied de cochon, crème de raifort

Croûte aux champignons et vin jaune

Mousseline de Brochet sauvage du Doubs, sauce crustacés

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau

Ravioles de langoustines au vin jaune, huile de curry, supplément au menu 8 €

Plats

Friture de poissons sauvages du Doubs selon pêche, sauce fromage blanc, légumes et pommes de terre

Truite meunière, sauce vin jaune

Truite au bleu, supplément au menu 3 €

Selle d'agneau rôtie et son jus brun, pousses d'épinards, poivrons confits, olives de kalamata

Suprême de volaille aux champignon et vin jaune, pâtes poêlées

Demi pigeon fermier, tartines de foie et cœur, supplément au menu 15 €

Desserts ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Crème et croustillant chocolat, glace vanille de Tahiti, caramel onctueux

au beurre salé

Chou praliné

Fraises fraîches, émulsion balsamique, sablé cannelle, gavotte

Coupe 3 boules de glace et sa chantilly maison

Menu Enfant jusqu'à 12 ans (frites maison et volaille – glace) – 14 €

Toutes nos viandes sont d'origine française ou U.E

Liste des allergènes sur demande

Prix TTC, service compris