



Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)-

Menu VEGETARIEN à 25€

Salades de tomates multicolores sorbet basilic, caillé de Serra

-

Ratatouille Niçoise et son œuf au plat mouillettes frottée à l'ail

-

Compoté d'abricots, mousse fromage blanc, crumble, sorbet abricot

ENTREES EN MATIERE

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, figue pochée au vin rouge épicée
- Carpaccio de veau façon vitello tonnato
- Copeaux de Hadock salade de pommes de terre, radis et fenouil cru
- Terrine maison, foies de volailles & trompettes, condiments d'oignons, cornichons hachés.
- Salade de Gambas, poivrons et fenouil confits, huile de basilic
- Salades de tomates multicolores sorbet basilic, caillé de Serra

11.00 €
16.00€ ou 5.00€
Supplément au menu

ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS ET VIANDES

- Suprême de volaille, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches
- Côte de cochon, pomme de terre fondante, légumes rôtis au miel, jus à la sauge
- pour 2 personnes**
- Filet de canette, étuvé de poireaux, crumble aux noix et épices
- Cuisse de lapin laquée au jus de moule safrané, pomme de terre écrasée au céleri branche, persil plat et oignons
- Lieu jaune façon aïoli, bulots, gros légumes printanier
- Friture d'ablettes du Doubs, salade (selon arrivage)

15.50 €

15.50€/pers

18.00€ ou 5.00€
Supplément au menu

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

7.00 €

LA TONNELLE DES DESSERTS

7.00 €

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes**
- Gaspacho de fraises, sorbet fraises et sa meringue
- Clafouti aux cerises à l'amande, sorbet fruits rouges
- Compoté d'abricots, mousse fromage blanc, crumble, sorbet abricot

7.00 € / pers.

LA LOUE DES PETITS LOUPS ! MENU ENFANT (-12 ans)

12.00 €

(Plat & dessert)

Prix service compris

Tous nos plats sont « faits Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.

Bib Gourmand au Guide Michelin 2018 – Maître Restaurateur