



## Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)-

## Menu VEGETARIEN à 25€

Velouté de Butternut et châtaignes, lait monté à l'échalote.

-

Tarte à l'oignon, jeune pousse de salade.

-

Tiramisu au café.

## ENTREES EN MATIERE

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, figue pochée au vin rouge épicée.
- Carpaccio de Bœuf copeaux de Parmesan, cœur de sucrine, huile d'ail et basilic.
- Brandade de morue servie tiède, tartine aux olives, légumes croquants et lamelles de Truffes d'été.
- Terrine maison, foies de volailles & trompettes, condiments d'oignons, cornichons hachés.
- Œuf poché sauce meurette, écrasée de pommes de terre et fondue de poireaux, façon Val d'amour.
- Velouté de Butternut et châtaignes, lait monté à l'échalote.

**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
- Filet de canette, étuvé de poireaux, crumble aux noix et épices.
- Quenelle de brochet du Doubs, épinard, duxelles de champignons, sauce Américaine.
- Pavé de Cabillaud, gros fenouil gratiné au comté sauce au vin jaune.

**15.50 €**  
15.50€/pers

## ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

**7.00 €**

## LA TONNELLE DES DESSERTS

**7.00 €**

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes.**
- Vacherin griotte abricot, meringue au réglisse
- Chiboust aux citrons vert, coulis fraises des bois, sablé breton.
- Tiramisu au café.

7.00 € / pers.

## LA LOUE DES PETITS LOUPS ! MENU ENFANT (-12 ans)(Plat & dessert)

**12.00 €**

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