



Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

-

Menu VEGETARIEN à 23€

Tomate Mozzarella sorbet à la tomate

-

Purée de pomme de terre légère, truffe d'été, tomate cœur de bœuf et oignons rouge

-

Vacherin minute fruits rouges

SPECIALITE :

- Friture d'ablettes de chez Merveaux (pêcheur professionnel sur le Doubs & la Saône)

18.00 € ou 2.50 €
Supplément au Menu

ENTREES EN MATIERE

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, pêche jaune au sirop de verveine

- Salade d'haricots verts, œuf mollet, vinaigrette et lard croustillant

- Purée de pomme de terre légère, truffe d'été, tomate cœur de bœuf et oignons rouges

- Lapin et foie gras en gelée au vin, toast cœur de sucrose, brunoise de légumes

- Terrine maison aux foies de volaille & trompettes, condiments d'oignons et cornichons hachés.

11.00 €
16.00€ ou 5.00€
Supplément au Menu

ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS ET VIANDES

- Blanc de volaille, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches

- Merlu purée de courgette trompette, sauce vierge

- Filet mignon de porc gratiné, ratatouille niçoise, jus brun et huile de basilic

- Truite des Planches en pavé, gros fenouil au comté, crème au savagnin

15.50 €

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

7.00 €

LA TONNELLE DES DESSERTS

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes**

- Panacotta à l'amande, compotée d'abricots, glace vanille, crumble au spéculos

- Crème Brulée à la lavande

-Vacherin minute fruits rouges,

7.00 €
7.00 € / pers.

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

- Suprême de volaille, pâtes fraîches et une boule de glace

10.00 €

Prix service compris

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

Bib Gourmand au Guide Michelin 2017 – Maître Restaurateur



Prix service compris

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

Bib Gourmand au Guide Michelin 2017 – Maître Restaurateur