



Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

-

Menu VEGETARIEN à 23€

Betteraves multicolores, sorbet mangue et coriandre

-

Céleri et Blette façon risotto, chanterelles et pleurotes

-

Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly)

ENTREES EN MATIERE

11.00 €

16.00€ ou 5.00€

Supplément au menu

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, chutney de poire-coing
- Céleri et Blette façon risotto, chanterelles et pleurotes
- Endive braisée de chez Mr Petetin, crémeux de parmesan, gros dés de jambon de Moutaine de Mr Thaurin, huile de noisettes.
- Velouté de châtaignes, tartine de jambon de pays, poireaux et cèleri
- Terrine maison de sanglier, foies de volaille & trompettes, condiments d'oignons, cornichons hachés.

ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS ET VIANDES

15.50 €

- Blanc de volaille, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches
- Poisson du jour façon grenobloise
- Longe de veau, tomates séchées et purée de panais
- Cuisse de canard confite façon parmentier, purée siphon, tuile au Comté
- Merlu chapelure de Chorizo, légumes braisés, lait au Pontarlier

18.00€ ou 3.00€

Supplément au menu

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

7.00 €

LA TONNELLE DES DESSERTS

7.00 €

7.00 € / pers.

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes**
- Tartelette aux noix de Pays, caramel salé glace aux cèpes
- Ile Flottante fruits exotiques, perle de sago et opaline
- Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly)

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

10.00 €

(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