



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

-

Salade Haricots vert de Cramans et son œuf mollet, vinaigrette balsamique

-

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 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.
- 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
- Filet de canette, étuvé de poireaux, crumble aux noix et épices.
- Fleur de courgette farcie de merlan 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.**
- Vacherin griotte abricot, meringue au réglisse
- Chibouste aux citrons vert, coulis fraises des bois, sablé breton.
- Compoté d'abricots, mousse fromage blanc, crumble, sorbet abricot.

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