



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.
- Croustillant de Tête de veau, cœur de romaine sauce tartare.
- Croûte aux champignons, Pleurotes, Shiitakés, Morilles, mélanges forestier
- 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.
- Pot au feu, gros légumes, os à moelle et crème de raifort **pour 2 personnes.**
- Pâté chaud de gibier sauce foie gras et cognac, salade mêlée.
- Pâtes carbonara, jambon fumé de chez Thaurin, râpé de truffes noires
- 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

17.50€ ou 2.00€
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.**
- Poire caramélisée, glace bière, allumette glace royale à l'anis vert
- Crème brûlée au citron, madeleine miel citron.
- 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