

Menu 1802

31 euros

Œuf fermier mollet pané aux amandes, salade de légumes crus et cuits vinaigrette de citrons confits

ou

Focaccia de chèvre chaud aux fruits du mendiant, chiffonnade de jambon cru de Luxeuil, mesclun

La pêche française du jour et sa garniture

ou

Jarret de veau fondant aux herbes fraîches, ragout de légumes au jus et purée de pomme de terre

Charlotte à la vanille et biscuits de Montbozon

ou

Carpaccio d'Ananas « pain de sucre », dacquoise coco, sorbet passion

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

12 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes

ou

Tagliatelles fraîches, carbonara

Fromage blanc au coulis

ou

Glace deux boules

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Œuf fermier mollet pané aux amandes, salade de légumes crus et cuits, vinaigrette de citrons confits</i>	8.00 €	
<i>Focaccia de chèvre chaud aux fruits du mendiant, chiffonade de jambon cru de Luxeuil, mesclun</i>	9.00 €	19.00 €
<i>Pressé de crabe en crêpe de sarrasin, vinaigrette épicée, concombre, mangue</i>	13.00 €	
<i>Carpaccio de haddock, céleri rémoulade « light », pamplemousse</i>	14.00 €	
<i>Lapin farci en ballotine façon « porchetta », tomates confites et olives noires, jus et mesclun</i>	14.00 €	
<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de printemps et pains toastés</i>	18.00 €	
<i>Assiette végétarienne, légumes de saison</i>		16.00 €

Les prises du pêcheur

<i>La pêche française du moment, et sa garniture</i>	23.00 €
<i>Pavé de cabillaud « skrei » vapeur, sauce mousseuse dieppoise</i>	26.00 €
<i>Noix de Saint-Jacques au beurre de noisette, jus de volaille, crème et chips de céleri</i>	29.00 €
<i>Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques</i>	

Les pièces du boucher

**Viande française et union européenne*

<i>Tartare de bœuf charolais*, préparé par nos soins, frites maison et mesclun</i>	19.00 €
<i>Jarret de veau fondant aux herbes fraîches, ragout de légumes au jus et purée de pomme de terre</i>	21.00 €
<i>Duo d'agneau, côtelette et filet rôtis aux herbes, fricassée de légumes secs</i>	26.00 €
<i>Blanc de volaille fermier, sauce morilles, riz rond au vinaigre de savagnin</i>	28.00 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade gourmande</i>	31.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 7.00 €

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés du moment</i>	8.50 €
<i>Le fromage blanc nature, coulis, miel</i>	5.50 €

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	7.50 €
<i>Café gourmand</i>	8.00 €
<i>Thé gourmand</i>	8.50 €
<i>Charlotte à la vanille et biscuits de Montbozon</i>	8.00 €
<i>Carpaccio d'Ananas « pain de sucre », dacquoise coco, sorbet passion</i>	9.00 €
<i>Macaron au citron « Dulcimiel »</i>	9.50 €
<i>Croustillant praliné noisette, ganache et mousse chocolat</i>	9.50 €

Les coupes glacées

(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	8.50 €
<i>Coupe colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	8.50 €
<i>Glaces, Sorbets, Parfums :</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille, rhum-raisins, fraise, cerise, fruits de la passion, citron vert</i>	

<i>1 boule</i>	2.50 €
<i>2 boules</i>	5.00 €
<i>3 boules</i>	7.50 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €