

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Blanc manger, crème de petits pois à la sarriette, jaune d'œuf coulant</i>	11.50 €	
<i>Terrine de lapin en gelée, fruits secs et romarin</i>	12.00 €	
<i>Carpaccio de poulpe tandoori, crème montée tahini, citron vert, avocat</i>	13.00 €	24.00 €
<i>Pâté en croûte Comtois, aux morilles</i>	17.00 €	
<i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>		18.00 €

Les prises du pêcheur

Pêche Française

<i>La pêche Française du moment, pressé de légumes, champignons aux herbes fraîches, coulis de roquette</i>	24.00 €
<i>Ballotine de truite blanche de Bonnevaux le Prieuré, voile de lard Ibérique, bouillon de fèves</i>	26.00 €
<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 au couteau, frites, salade</i>	20.00 €
<i>Duo de cochon « Franche Comté », sauce aigre-douce, légumes printaniers polenta croustillante</i>	23.00 €
<i>Pintade, la cuisse confite effilochée, le filet rôti, coulis d'ail des ours et asperges blanches</i>	28.00 €
<i>La pièce de Bœuf du boucher, frites et salade verte</i>	32.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 7.00 €

Menu 1802

35 euros

Blanc manger, crème de petits pois à la sariette, jaune d'oeuf coulant

ou

Terrine de lapin en gelée, fruits secs et romarin

La pêche Française du moment, pressé de légumes, champignons aux herbes fraîches,

Coulis de roquette

ou

*Duo de cochon « Franche Comté », sauce aigre-douce, légumes printaniers, polenta
croustillante*

Le Millefeuille fraise

Mousse infusée au foin, biscuit amandes, fraises

ou

Le pop corn

Biscuit moelleux, mousse de maïs, caramel beurre salé, glace vanille

Pour les petits gourmets

“ moins de 12 ans ”

14 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes

ou

Tagliatelles carbonara

Fromage blanc

ou

Glace deux boules

Tout changement dans nos menus nécessite un supplément

Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés régionaux du moment</i>	10.00 €
<i>La faisselle de la ferme des Aubracs (AB), coulis ou miel</i>	6.50 €

Les douceurs

<i>Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »</i>	7.00 €
<i>Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »</i>	9.00 €
<i>Le pop corn</i>	11.00 €
<i>Biscuit moelleux, mousse maïs, caramel beurre salé, glace vanille</i>	
<i>Millefeuille fraise</i>	12.00 €
<i>Mousse infusée au foin, biscuit amandes, fraises</i>	
<i>Rose croustillante, lait de brebis, compotée de rhubarbe</i>	12.00 €
<i>Tiramisu</i>	12.00 €
<i>Tuile croustillante cacao, crème mascarpone, crèmeux café, biscuits cuillère</i>	

Les coupes glacées

« Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale »

<i>Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche</i>	8.00 €
<i>Coupe griottines « sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly »</i>	9.00 €
<i>Coupe colonel « sorbet citron, Vodka »</i>	9.00 €
<i>Glaces, Sorbets, Parfums:</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille, framboise, cerise, citron vert, fruits de la passion, rhum raisin</i>	

<i>1 boule</i>	3.00 €
<i>2 boules</i>	5.50 €
<i>3 boules</i>	8.00 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €

