

Menu 1802

33 euros

Flan de champignons et sa poêlé, tuile de pain aux noix, jus de volaille.

ou

Pressé de truite rose de Bonnevaux, lentilles de Cresancey.

*La pêche française du moment carpaccio de courge de Naples, vierge automnale,
croustillant au comté.*

ou

Noix de veau rôtie, poêlée de gnocchis au lard et sauge.

Macaron citron,

ou

Baba aux prunes, accompagné de son eau de vie,

Pour les petits gourmets

“ moins de 12 ans ”

12 euros

Steak haché de bœuf Franc-Comtois, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la bolognaise

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

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Flan de champignons et sa poêlée, tuile de pain aux noix, jus de volaille</i>	10.00 €	
<i>Pressé de truite rose de Bonnevaux, lentilles de Cresancey</i>	11.00 €	
<i>Salade de poulpe grillé, pommes de terre nouvelles aux parfums d'été</i>	13.00 €	25.00 €
<i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>		17.00 €
<i>Club sandwich poulet, frites, salade verte</i>		18.00 €
<i>César salade</i>		22.00 €

Les prises du pêcheur

Pêche Française

<i>La pêche Française du moment, carpaccio de courge de Naples, vierge automnale, croustillant au comté</i>	24.00 €
<i>Tataki de thon blanc de ligne de Bretagne, croustillant aux herbes, vierge de tomates à l'ancienne,</i>	27.50 €
<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 préparé par nos soins, frites maison et mesclun</i>	19.50 €
<i>Carpaccio de bœuf mariné, copeaux de parmesan et roquette</i>	22.00 €
<i>Noix de veau rôtie, poêlée de gnocchis au lard et sauge</i>	23.00 €
<i>Trilogie d'agneau de la ferme de Trésilley</i>	27.50 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus « Ecosse », frites maison et mesclun</i>	31.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 7.00 €

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés régionaux du moment</i>	9,00 €
<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>	6.00 €
<i>Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »</i>	9,00 €
<i>Macaron citron</i>	10,00 €
<i>Baba aux prunes, accompagné de son eau de vie</i>	10,00 €
<i>Croustillant au chocolat, mousse Dulcey</i>	11,00 €
<i>Autour de la figue, glace amande</i>	11.00 €

Les coupes glacées

« Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale »

<i>Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche</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, framboise, cerise, pistache, citron vert, coco, passion</i>	
<i>1 boule</i>	2.50 €
<i>2 boules</i>	5.00 €
<i>3 boules</i>	7.50 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €