

Entrée
ou dessert
+ Plat
= 24€

Menu "Papilles bistronomiques"

Entrée
+ Plat
+ Dessert
= 28€



Entrées

Saint Jacques snackées à la plancha,
saladine d'avocat & pomelos à la vinaigrette citronnée à l'huile d'olive

Croûte forestière aux champignons des bois & crème de vin jaune du Jura

Carpaccio de betteraves colorées,
Mousse crémeuse au chèvre frais, noix & mâche du jardin

Balade gourmande au Tuyé & ses saveurs fumées du Haut-Doubs

Plats

Onglet de veau grillé à la plancha & son crémeux au comté, frites à la Belge

Joues de cochon confites au cidre & miel bio de Mandeure
& ses petits légumes du jardin

Bouillon de cabillaud « Skrei » parfumé à l'orange & curry, & sa jardinière

Dorade grise grillée à la plancha gratinée au beurre Maître d'Hôtel
& ses petits légumes du jardin

Interlude franc-comtoise

Sélection de fromages (Comté, Morbier & Cancoillotte de la Maison Piguet)

(supp. +5.50€ ou dessert formule)

Desserts

Tarte fine au citron façon millefeuille, zestes confits & son sorbet citron vert

Gaufre de Liège du Carré Gourmand façon Banana Split

Crème brûlée à la fleur d'oranger & son croustillant aux perles de sucre

Café ou Thé Très Gourmand (supp. +2€)