

Entrée
ou dessert
+ Plat
= 24€

Menu "Papilles bistronomiques"

Entrée
+ Plat
+ Dessert
= 28€



Entrées

Œuf poché & ses asperges d'Alsace à la crème de vin jaune du Jura aux morilles

Tartare de cabillaud « Skrei » mariné au citron vert & herbes fraîches,
sauce lidingoe

Tarte fine aux tomates confites, jambon cru du Haut-Doubs,
parmigiano reggiano & sa petite roquette

Velouté froid de courgette à la menthe,
Emietté de feta marinée à l'huile d'olive extra vierge & son gressin

Plats

Mi-cuit de saumon à la plancha, Risotto à la coriandre & ses carottes colorées

Tournedos de lotte au lard paysan du Tuyé,
Compotée de poireaux & son petit jus

Parmentier de gigot d'agneau confit en 7h,
Jus corsé à l'ail rose & ses petits légumes du jardin

Noisettes de bœuf grillées à la plancha,
Lanières de poivrons colorés confits & ses frites à la Belge

Interlude franc-comtoise

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

(supp. +5.50€ ou dessert formule)

Desserts

Brioche façon pain perdu, Coulis de chocolat chaud & glace vanille bourbon

Sablé noisette à l'huile d'olive extra vierge,
Mousse de fromage blanc à la vanille bourbon & méli-mélo de fruits frais

Panna Cotta à la fève tonka
Compotée de rhubarbe & son croquant aux amandes

Café ou Thé Très Gourmand (supp. +2€)