

Entrée ou
dessert
+ Plat
= 32€

Menu

"Papilles bistronomiques"

Entrée
+ Plat
+ dessert
= 39€

Entrées 13€

Salade gourmande aux saveurs du Périgord, brochette de canard laqué au miel & sésames

Tartine Automnale gratinée au Morbier, jambon cru du Haut-Doubs & sa saladine croquante

Feuilleté forestier aux champignons des bois & ses morilles à la crème de vin Jaune

Petit gâteau de sandre & ses épinards frais cuisinés, crevettes poêlées & sa bisque onctueuse

Tartare de cabillaud « Skrei » à la mangue & sa saladine d'herbettes à l'huile d'olive citronnée

Plats 24€

Retour de pêche du jour, mousseline onctueuse de légumes oubliés & ses petits légumes

Pièce de Boucher grillée à la plancha, sauce au comté / poêlée de champignons, frites fraîches

Pâtes fraîches gourmandes au gorgonzola & ses pommes, chiffonnade de bresaola

Souris d'agneau confite au romarin & son petit jus relevé à l'ail rose & ses petits légumes

Paleron de veau mijoté à la milanaise, petits poivrons colorés confits & ses petits légumes

Desserts 9€

Sélection de fromages du moment & cancoillotte de la Maison Piguet
(= option dessert dans menu complet / Si fromages + dessert : supp. +6.50€)

Clafoutis aux fruits de saison & ses fruits secs, petit pot de crème fraîche

Verrine gourmande façon « Tarte au Citron Meringuée »

Finger sablé au chocolat onctueux, crème amarena & son sorbet à la cerise

Crème brûlée à la vanille Bourbon & sa croustille aux perles de sucre

Café ou thé très Gourmand de nos desserts