Menu enfant 12 euros (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou burger ou poisson frites ou légumes

Un dessert aux choix et une boisson au choix

Menu Week-End 40 euros

Les entrées :

La croûte au champignons du Haut-Doubs, Morteau, Vin Jaune

L'œuf parfait 63°c,Mousseline de pomme de terre au chèvre, saumon fumé

Le foie gras, chutney du moment, poires-vanille, brioche toastée

Les Saint-Jacques, Mousseline de butternut, noisettes torréfiées

Les plats :

Le Faux-filet race Normande, pommes dauphines Maison et son beurre d'herbes

Le magret de canard, gastrique au vinaigre de framboise,
légumes de saison et condiment griotte

Le dos de cabillaud, risotto, crème de crustacés et crumble d'agrumes

Le poulet fermier farci lard fumé, mousseline de carottes, sauce albufera, légumes de saison

Les desserts :

Le nougat glacé maison au Cointreau et son coulis de fruits rouges

Le macaron chocolat, crème diplomate, caramel de beurre salé, noisettes

La crème brûlée au caramel, poires rôties et son crumble

La panna cotta vanille, fruits rouges, crémeux citron, crumble muesli

Assiette de trois fromages et salade verte

Les plats fait maison sont issus de produits bruts

La Carte

Les entrées :

La croûte au champignons du Haut-Doubs, Morteau, Vin Jaune ***14 euros***

L'œuf parfait 63°c,Mousseline de pomme de terre au chèvre, saumon fumé ***13 euros***

Le foie gras, chutney du moment, poires-vanille, brioche toastée ***16 euros***

Les Saint-Jacques, Mousseline de butternut, noisettes torréfiées ***15 euros***

Les plats :

Le Faux-filet race Normande, pommes dauphines Maison et son beurre d'herbes ***22 euros***

Le magret de canard, gastrique au vinaigre de framboise,
légumes de saison et condiment griotte ***21 euros***

Le dos de cabillaud, risotto, crème de crustacés et crumble d'agrumes ***22 euros***

Le poulet fermier farci lard fumé, mousseline de carottes, sauce albufera,
légumes de saison ***19 euros***

Les desserts : 9,50 euos

Le nougat glacé maison au Cointreau et son coulis de fruits rouges

Le macaron chocolat, crème diplomate, caramel de beurre salé, noisettes

La crème brûlée au caramel, poires rôties et son crumble

La panna cotta vanille, fruits rouges, crémeux citron, crumble muesli

Assiette de trois fromages et salade verte

Les plats fait maison sont issus de produits bruts