



CARTE

Nos entrées froides

Salade Comtoise (œufs, lardons, dés de Comté, petits croutons) 12.50 €

Carpaccio de bœuf son pesto et parmesan 13.50 €

Cassolette d'escargots à l'absinthe, tuile au comté 16.50 €

Nos entrées gourmandes

Marinade de saumon « Wester Ross » à la ciboulette 16.50 €

Marbré de foie gras de canard aux morilles, gelée au Macvin 20.50 €

Tartare de Saint Jacques à la truffes blanches 18.00 €

**Fraîcheur de jeunes pousses de légumes
sauce vanille bourbon, acidulé au jus de citron Yuzu et poivre de Timut 13.00 €*

Nos entrées chaudes

Feuilleté aux champignons des bois et morilles 14.90 €

Croûte aux morilles au vin jaune 28.00 €

Nos poissons

Wok de gambas et saumon façon pad thaï 22.00 €

Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées 29.00 €

Filet de sandre au vin jaune julienne de légumes flan à l'estragon 21.00 €

Dos de saumon rôti à la plancha à la crème d'oseille 15.50 €

Nos viandes

Jambon fumé, frites fraîches maison, salade verte 15.50 €

Faux filet Charolais forestier aux morilles, ses frites fraîches maison 24.00 €

Faux filet Charolais aux morilles, ses frites fraîches maison 30.00 €

Tournedos maître d'hôtel, sa garniture 26.00 €

Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune, frites fraîches maison 35.00 €

Marmite de petits rognons de veau flambés à l'Armagnac, frites fraîches maison 20.00 €

Suprême de poulet jaune fermier flanqué de morilles parfumées au vin jaune, sa garniture 22.00 €

**Tournedos de panais, sauce carotène, écrasé de patate douce, chips de vitelotte 15.00 €*

**MENU VEGE + dessert : 22.00 €*



Pour une commande en direct (sans entrée) l'attente peut varier entre 15 et 20 min merci de votre compréhension

MENU SELECTION DU TERROIR 25.00 €

(non servi le week end et jours fériés)

Salade comtoise

ou

Carpaccio de bœuf, son pesto et parmesan

Dos de saumon rôti à la plancha et sa crème d'oseille

ou

Jambon fumé, frites fraîches maison, salade verte

Trilogie de fromages ou tarte de la saison ou coupe glacée meringuée au coulis de fruits

MENU PLAISIR 37.00 €

Marinade de saumon « Wester Ross » à la ciboulette

ou

Cassolette d'escargot à l'absinthe, tuile au comté

ou

Feuilleté aux champignons des bois et morilles

Filet de sandre au vin Jaune, julienne de légumes, flan à l'estragon

ou

Suprême de poulet jaune fermier flanqué de morilles parfumées au vin jaune, sa garniture

ou

Marmite de petits rognons de veau flambés à l'Armagnac

Feuillantine glacée au caramel fondant

ou

Coupe Danemark

MENU DELICE 49.00 €

Tartare de Saint Jacques à la truffes blanches

ou

Marbré de foie gras de canard aux morilles, sa gelée au Macvin

Brochette de noix de St Jacques et gambas royale aux épices grillées

ou

Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune

Plateau de fromages

Dessert au choix

MENU ENFANT (servi jusqu'à 12 ans) 9.90 €

Steak haché, frites ou jambon fumé frites

1 glace, 1 sirop, 1 surprise

Viandes de bœuf fraîches origine France,

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour une commande en direct (sans entrée) l'attente peut varier entre 15 et 20 min merci de votre compréhension

Tout changement dans les menus implique un supplément