

# Pour l'apéritif à partager ...

## **Les escargots** (1;7)

Escargots en croustilles **Par 6/8.50 €** **par 12 / 16€**

## **La terrine** (1;3;8;9;10;14)

Terrine de campagne maison, toasts de pain et cornichons / **12 €**

## **Le saucisson** (14)

Saucisson entier pur porc / **12 €**

## **Les croustilles** (1;3;5;7;9;10;14)

Les croustilles de pieds de cochon panés / **14 €**

# Menu à 38 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

## **Entrée** (à la carte 16 €)

### **Les œufs en meurette** (1;3;7;14)

Œufs pochés plein air au vin rouge, lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots rôtis et toasts de pain aillé

### **La croûte aux champignons** (1;3;6;7;8;9;14) **(possible** **sans Morteau)**

Croûte aux champignons revisitée, saucisse de Morteau, vieux comté, noisettes, siphon aux cèpes, champignons poêlés, œuf parfait, petits croutons et oignons frits

### **Le tartare de dorade** (1;4;6;7;10;14)

Tartare de dorade, pommes Granny Smith, pickles de choux fleurs, vinaigrette (jus de yuzu, huile de sésame et wazabi), tarama et cheveux d'anges

### **Le foie gras** (1;14) **(supplément 6 €)**

Foie gras au naturel maison mi-cuit chutney du moment et toasts de pain

## **Plat principal** (à la carte 24 €)

### **Les grenouilles** (1;7)

Les traditionnelles cuisses de grenouilles préparées en persillade, accompagnées de frites maison à la graisse de bœuf

### **Le saumon** (1;2;4;6;7;9;14)

Pavé de saumon Bömlo®, cuit sur la peau, fondue de poireaux, petites pommes de terre vapeur, moules, leurs jus émulsionnés au Noilly Prat® et gingembre

### **La pintade** (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Suprême de pintade, cuit en basse température, puis rôti, raisins, jus réduit au balsamique, risotto de frigola sarda (petites pâtes) et haricots vert

### **Le veau** (1;3;5;6;7;8;9;10;14) **(supplément 5 €)**

Quasi de veau cuit rosé, pleurotes, purée de pommes de terre au beurre, sauce morilles et vin jaune, jus corsé

## Fromage (à la carte 8€ / 5€ pour le fromage blanc)

### L'assiette (7;8;14)

Assiette de trois sélections de fromages

### L'Époisses (1;7;8;14)

Époisses de chez Berthaud® cuit en pain feuilleté servie chaud, petite salade et noix torréfiées

### Fromage blanc (7)

Avec crème fraîche

## Dessert (à la carte 8 €)

### L'île flottante (3;7;8)

Blancs en neige aux amandes effilées, crème anglaise et caramel

### La coupe glacée (1;4;8;14)

Deux boules de sorbet griotte et Griottines® de Fougerolles

### La verrine (3;5;7;8)

Crème brûlée à la pistache, chantilly vanille, mûres, crumble aux amandes

### Les profiteroles (1;3;7;8)

Choux, glace vanille, sauce au chocolat et chantilly

### La prune (1;3;7;8)

Cake à la semoule fine, marmelade de prunes à la verveine, glace yaourt et billes croustillantes

## ATTENTION

Chacun de nos plats sont susceptible de contenir un allergène...

Ci-dessous, la liste des 14 allergènes existants (règlement INCO n°1169/2011) :

**1**/Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...); **2**/Crustacés; **3**/Œufs; **4**/Poissons; **5**/Arachides; **6**/Soja; **7**/Lait; **8**/Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches...); **9**/Céleri;

**10**/Moutarde; **11**/Lupin; **12**/Mollusques; **13**/Graine de sésame; **14**/Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg