

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 accras (1;3;5;7;9;10;14)

Les accras de poisson et mayonnaise au saté / **10 €**

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 maquereau (1;4;6;7;10;14)

Filet de maquereau en gravelax puis brûlé à la flamme, pickels, taboulé de quinoa, tarama et pommes vertes

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 Bömlö®, 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 duo de bœuf (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Duo de bœuf, l'un snaké, l'autre en effiloché, pleurotes, pousses d'épinard, purée de pommes de terre au beurre, sauce au vin rouge

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 servi 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

Le mont blanc ^(1;3;7;8)

Meringue, glace vanille, marmelade de myrtille, crème de marron et chantilly vanille

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