

## Menu à 39 Euros

*Chartreuse de Saumon*

*Fumé au Château* 🇫🇷

*Ou*

*Salade de Topinambours*

*Et Copeaux de foie gras* 🇫🇷

*Ou*

*Terrine de Faisan fermier maison*

*Confit d'oignons aux griottes* 🇫🇷

*\* \* \**

*Médailon de Gigot d'Agneau rôti*

*Son jus corsé, légumes du moment* 🇫🇷

*Ou*

*Filet de Canette fermière*

*aux pommes fruits*

*Sauce au miel de Haute-Saône épicié* 🇫🇷

*Ou*

*Filet de Lieu cuit meunière*

*Crème de roquette*

*\* \* \**

*Plateau de Fromages*

*Ou*

*Cocktail de sorbets* 🇫🇷

*Ou*

*Fraises*

*Crème mousseline et Petits Sablés*

*Effluves de Sapin* 🇫🇷

*Ou*

*Poire pochée, Sorbet Ananas*

*Coulis de fruits frais* 🇫🇷

*Tous nos plats sont faits maison  
à partir de produits frais et bruts*

🇫🇷 *Spécialité maison et/ou plat réalisé avec  
des produits de notre région*

🇫🇷 *Toutes nos viandes sont d'origine France*

🇫🇷 *Toutes nos Volailles sont élevées en ferme*

## Menu à 59 euros

*Foie gras frais maison*

*Et son caramel de Macvin* 🇫🇷

*Ou*

*Carpaccio de Thon mariné*

*A l'huile d'olive et citron* 🇫🇷

*\* \* \**

*Noix de Saint-Jacques rôties*

*Tempura de Pétoncles* 🇫🇷

*Ou*

*Brick de Caille désossée*

*Son jus à la truffe de Bourgogne*

*Poêlée de légumes du moment* 🇫🇷

*Ou*

*Filet de Charolais aux morilles* 🇫🇷

*(supplément 15 euros)*

*\* \* \**

*Plateau de Fromages*

*\* \* \**

*Ganache de chocolat*

*Et son sorbet à l'Absinthe* 🇫🇷

*Ou*

*Nougat glacé*

*Au Kirsch de Fougerolles*

*Dans son éclat de chocolat* 🇫🇷

*Ou*

*Soufflé au Pontarlier Anis* 🇫🇷

*Ou*

*Tarte aux pommes chaude*

*Et sa glace cannelle* 🇫🇷