

Menu à 39 Euros

Chartreuse de Saumon

Fumé au Château 🇫🇷

Ou

Salade de Topinambours

Et Copeaux de foie gras 🇫🇷

Ou

Terrine de Lapin fermier aux herbes

Coulis de carotte à la Cardamome 🇫🇷

** * **

Filet de Canette fermière

Aux pommes fruits

Sauce au miel de Haute-Saône épicé 🇫🇷

Ou

Côte de Veau Fermier poêlée

Son jus crémé au Romarin

Pomme de terre Franc-comtoise 🇫🇷

Ou

Dos 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 🇫🇷

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 🇫🇷

** * **

Filets de Rougets rôtis

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 éclaté de chocolat 🇫🇷

Ou

Soufflé au Pontarlier Anis 🇫🇷

Ou

Tarte aux pommes chaude

Et sa glace cannelle 🇫🇷

*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*

