

Carte

Entrées :

<i>Demi-Homard Bleu, purée de Céleri, Bisque légèrement anisée au Pontarlier, Herbes fraîches en salade</i>	36 euros
<i>Foie Gras de Canard, Pain de Gènes Epicé, Compotée et Gelée Cerise</i>	30 euros
<i>Escargots du Haut Doubs, Pois Cassés en Emulsion, Chips d'Ails, Tomates séchées</i>	26 euros
<i>Truite de notre Village en Tartare cru et Fumée, Agastache et Yuzu, Tomates concassées à cru et relevées au Poivre de Timut</i>	28 euros

Plats :

<i>Poularde de Bresse en Ballotine au Vin Jaune et Morilles, Risotto</i>	42 euros
<i>Filet de Bœuf, Jus réduit, Variante de Pommes de Terre, Truffes d'Eté</i>	42 euros
<i>Filet mignon de Veau, Jus lié au Foie Gras, Légumes croquants de notre Maraicher à l'Huile d'Olive</i>	36 euros
<i>Poisson (suivant la Pêche), Garniture de Saison</i>	36 euros

Fromages :

<i>Emulsion de Comté comme une Fondue</i>	12 euros
<i>Assiette de Fromages de notre Régions</i>	12 euros

Desserts :

<i>Panna-cotta Verveine, Framboise, Tuile de Fraises, Sorbet Citron</i>	13 euros
<i>Abricots pochés dans son sirop au Thym, Sablé Breton, Glace au Miel</i>	13 euros

Tous nos plats sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

