

## *Nos Entrées*

*Assiette fraîcheur Franc-Comtoise - 6,95 €*

*(Salade, Comté, Jambon cuit fumé du Haut-Doubs, Champignons, tomates)*

*Fromage de chèvre rôti en baluchon - 6,90 €*

*(Salade, tomate, fromage de chèvre, vinaigrette)*

*Noix de Saint-Jacques tièdes au vinaigre balsamique - 16,90 €*

*(Noix de Saint-Jacques, Salade, vinaigre Balsamique)*

*Mille-feuille de Saumon à l'aneth et asperges accompagné de sa sauce vierge - 7,80 €*

*(Saumon mariné à l'aneth, feuille de brück, asperges, tomates, huile d'olive, citron)*

*Assiette de saumon mariné à l'aneth maison accompagné de  
son blinis aux herbes folles - 9,50 €*

*(Saumon mariné à l'aneth,, blinis, citron, beurre)*

*Symphonie charcutière du Haut-Doubs et son tartare de légumes.....- 8,50 €*

*(Jambon cuit et cru du Haut-Doubs, concombre, tomate, carotte, navet, salade, vinaigrette)*

*Foie gras de canard tiède sur son pain d'épices en aumônière  
et son caramel de Savagnin - 14,50 €*

*(Foie gras, pain d'épices, feuille de brück, caramel, Savagnin)*

*Suprêmes de caille poêlées en aigre doux aux griottines de Fougerolles - 11,90 €*

*(Salade, suprême de caille, griottes et leur jus, vinaigre balsamique)*

*Fricassée d'escargots mijotés au Savagnin,  
accompagnée de sa salade (la douzaine) - 11,90 €*

*(Salade, vinaigrette, escargots, ail, beurre, savagnin, crème)*

*Croûte Comtoise aux champignons et saveurs forestières - 10,50 €*

*(Champignons forestiers, vin, crème, croûtons de pain)*

*Croûte Comtoise aux pleurotes - 10,50 €*

*(Pleurotes, vin, crème, croûtons de pain)*

*Croûte Comtoise aux morilles et saveurs de Savagnin - 22,50 €*

*(Morilles, vin, crème, croûtons de pain)*

*La cuisine est un art et tout art demande patience.*

*Tous nos plats sont préparés sur place.*

*Prix nets et service compris*

## *La sélection bouchère du chef*

*Pavé de bœuf et ses échalotes confites au vin rouge - 18,90 €*  
(pièce de rumsteck 250gr, échalotes, vin rouge)

*Pavé de bœuf aux morilles et Savagnin - 22,50 €*  
(pièce de rumsteck 250gr, morilles, Savagnin)

*Côte de veau aux morilles et Savagnin - 19,90 €*  
(côte de veau de 160gr environs, crème, morilles, Savagnin)

*Magret de canard aux griottes - 17,00 €*  
(Magret de canard de 350gr environs, griottes, sucre, vinaigre balsamique, jus de griottes)

*Magret de canard façon Rossini et ses petits légumes - 20,90 €*  
(Magret de canard de 350gr environs, foie gras, vin blanc)

*Suprême de poulet aux écrevisses flambé aux saveurs d'absinthe- 15,95 €*  
(Suprême de poulet, queues d'écrevisse, Absinthe, vin blanc, crème, petits légumes)

*Suprême de poulet à la crème de Comté - 12,50 €*  
(Suprême de poulet, Comté, crème, Savagnin)

*Filet mignon de porc rôti à la Franc-Comtoise - 14,95 €*  
(Filet mignon de porc, Comté, Jambon cru du Haut-Doubs, champignons, Savagnin, crème)

## *La sélection du poissonnier*

*Croustillant d'écrevisses dressé sur ses petits légumes de saison  
accompagné de sauce aux saveurs de Pontarlier - 14,95 €*  
(Queues d'écrevisses, légumes de saison, feuille de brick, Pontarlier Anis, crème)

*Noix de Saint-Jacques en robe de courgettes accompagnées  
de ses queues d'écrevisses sur sa sauce safranée - 19,50 €*  
(noix de Saint-Jacques, courgettes, écrevisses, safran, crème)

*Sandre à la crème de morilles sur son riz basmati  
aux petits légumes et saveur de cardamome - 18,50 €*  
(Sandre, morilles, crème, riz basmati, cardamome)

*Filet de truite en coussin et saveur de sauge  
arrosé de ses amandes grillées au beurre - 11,90 €*  
(Filet de truite, sauge, amandes, beurre)

*Saumon sur ses petits légumes cuit au four dans sa papillote - 13,50 €*  
(saumon, légumes de saisons, huile d'olive)

*Friture de Carpe - 17,00 €*  
(Fritures cuites à la demande, frites, salade, mayonnaise, citron)

*La cuisine est un art et tout art demande patience.  
Tous nos plats sont préparés sur place.  
Prix nets et service compris*