

Entrées

Velouté hivernal de chou-fleur, brisures de châtaignes, champignons de saison, huile de sésame et œuf bio poché (SCEA les Œufs du Progot à Enfonvelle) - 8.90 €



Terrine de volaille maison au fil des saisons – 9.20 €



Raviole au gorgonzola, éclats de noix et chorizo, sauce crémeuse au chou-fleur et œuf bio poché (SCEA les Œufs du Progot à Enfonvelle) – 10.90 €



Terrine de foie gras de canard maison (IGP du Sud-Ouest) aux éclats de pistache, chutney pomme, figues et toast de pain grillé – 14.90 €



Cassolette de douze escargots bio (ferme d'Elise et Vincent à Frasne le Château) à la Franc-Comtoise, brunoise de saucisse de Morneau (IGP) et cancoillotte (IGP Pâturage Comtois à Aboncourt-Gésincourt) - 11.50€

Plats

Entrecôte \approx 200g (origine France) sauce à l'échalote, frites, salade verte
21.90 €



Suprême de poulet (origine France), sauce moutarde (Moutarderie Edmond Fallot à Dijon) et miel (GAEC du Beuchot à Gevigney-Mercey), pommes de terre grenaille et endive braisée – 16.90 €



Parmentier végétarien, bolognaise de lentilles vertes (EARL de la Charme à Cresencey), purée de patates douces et crumble salé au parmesan et noisette 16.90 €



Sandre sauce au vin jaune, purée de patates douces et endive braisée – 18.90 €

Andouillette 5 A « Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques » \approx 200g sauce moutarde (Moutarderie Edmond Fallot à Dijon) et miel (GAEC du Beuchot à Gevigney-Mercey), frites et salade verte – 17.90 €



Cordon bleu maison, volaille, jambon du Haut-Doubs, comté (AOP), frites et salade verte 16.90 €



Steak haché \approx 150g (origine France), œuf à cheval (SCEA les Œufs du Progot à Enfonvelle), frites et salade verte – 9.90 €



Friture de Sandre \approx 250g, sauce tartare, frites, salade verte – 22 €

Fromage

Trio de fromage accompagné de sa salade verte – 6.20 €

Desserts

Poire pochée aux épices servie tiède, brioche toastée, caramel et sorbet poire artisanale – 8.90 €



Tartelette aux pommes caramélisées et nuage à la vanille Bourbon de Madagascar – 9.20 €



Verrine façon forêt noire aux Griottines® (grandes distilleries Peureux à Fougerolles) - 8.50 €



Maxi profiterole (chou, deux boules de glace vanille artisanale et sauce au chocolat et crème fouettée maison) – 8.50 €



Crème brûlée à la fève de Tonka et glace vanille artisanale – 8 €