

Nos menus

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI ENTRÉE, PLAT, DESSERT 18€.

Menu découverte

45,00 €

Risotto de cuisses de grenouilles au vieux comté

Ou

Tartare de truite rose de la pisciculture de Heimbach au galanga et passion

Magret de canard rôti aux figues

Ou

Médaille de lotte au coulis de langoustine

Assiette de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix

Ou

Dessert au choix

Les entrées

Croûte à la crème aux morilles

26,00 €

Croûte à la crème aux morilles au savagnin

Gourmandise de légumes confits

11,00 €

Gourmandise de légumes confits artichaut poivrade et coriandre

- Petits escargots de bourgogne aux noisettes & julienne de légumes

15,00 €

► Petits escargots de bourgogne aux noisettes & julienne de légumes

Les fois gras Maison

Foie gras au naturel cuit en terrine 23,00€ €

Foie gras au naturel préparé maison, au macvin et son chutney

Escalopes de foie gras 26,00€ €

Escalopes de foie gras de canard poêlées au verjus et fruits de saison

Duo de foie gras 29,00€ €

Duo de foie gras de canard poêlé et au naturel

Les plats

- Fricassée de ris de veau aux giroles 38€ €

Cassolette de homard & son coulis

- Gambas Sauvage flambées à l'armagnac, Sauté d'encornet & St Jacques 45 € €

Noix de coquilles Saint-Jacques meunière

Burger de steak 22,00 €

Burger de steak Angus au vieux comté

Filet de boeuf de Blonde d'Aquitaine 36,00 €

Filet de bœuf poêlé à la crème et aux morilles

- Darne de filet de sébaste cuit à la peau croustillante de fleur de sel 24,00€ €

► Darne de filet de sébaste cuit à la peau croustillante de fleur de sel

La Chasse en saison à partir 10 octobre 2022

Noisettes de filet de daim sauce grand veneur 30,00 €

Noisettes de filet de daim sauce grand veneur

civet de Lièvre 25,00 €

Civet de lièvre au cacao

Fricassée d'épaule de cerf

18,00 €

Fricassée d'épaule de cerf à la française

Les desserts

Desserts

8,00 €

Balade Comtoise

Assiette du Chocolatier

Nougat Glacé au coulis de fruits rouges

Profiteroles maison au chocolat chaud

Batiston au chocolat noir et son émincé de poire

Coupe trois sorbets (Poire, Pomme, Orange, Passion, Citron, Cassis et framboise)

Coupes alcoolisées

9,00 €

(Supplément de 3€uros à appliquer sur les menus)

Coupe Colonel

Coupe Calvados

Coupe au Marc de Gewurztraminer

Desserts

12,00 €

(Supplément de 7 euros à appliquer sur les menus)

Le rêve d'enfant

Assortiment de tous les desserts