

Nos menus

**SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI ENTRÉE, PLAT, DESSERT 16€. PLAT
UNIQUE 14,50 €**

Menu du Marché

32,00 €

Entrée au choix

Roulade de saumon frais et merlan à l'aneth
Médaille de volaille au foie gras
Petits escargots de Bourgogne en cassiolette à la crème d'ail

Plat au choix

Dos de lieu jaune désarreté à la biscayenne
Tête de veau braisée et sa brunoise de légumes
Fricassée de cuissot de cerf aux champignons et lardons
Civet de lièvre à l'ancienne

Dessert au choix

Assiette de fromages affinés ou Dessert au choix

Menu découverte

42,00 €

Entrée au choix

Risotto de cuisses de grenouilles au comté et à l'ail des ours
Chair de tourteau et queues de gambas flambées au Cognac
Millefeuille de foie gras de canard au mac vin et saucisse de Montbéliard

Plat au choix

Pavé de cuissot de cerf poêlé sauce grand veneur
Darne de maigre sauvage à la peau croustillante
Magret de canard rôti, sauce velour
Médaille de Lièvre à la Royal et foie gras

Dessert au choix

Assiette de fromages affinés ou Dessert au choix

Les entrées

Croûte à la crème aux morilles

24,00 €

Croûte à la crème aux morilles au savagnin

Gourmandise de légumes confits

11,00 €

Gourmandise de légumes confits artichaut poivrade et coriandre

Risotto de cuisses de grenouilles

18,00 €

Risotto de cuisses de grenouilles à la crème de comté et vin jaune

Les fois gras Maison

Foie gras au naturel

18,00 €

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

22,00 €

Duo de foie gras de canard poêlé et au naturel

Les plats

Blanquette de lotte

22,00 €

Blanquette de lotte au noilly

Burger de steak

19,00 €

Burger de steak Angus au vieux cantal

Filet de bœuf

30,00 €

Filet de bœuf poêlé à la crème et aux morilles

La Chasse

Filet de cerf

19,00 €

Cœur de filet de cerf sauce grand veneur

Médaille de Lièvre

15,00 €

Médaille de Lièvre à la Royal

Fricassée de cuissot

16,00 €

Fricassée de cuissot de cerf aux champignons et lardons

Civet de Lièvre

16,00 €

Civet de Lièvre à la française

Pavé de cuissot

18,00 €

Pavé de cuissot de cerf sauce grand veneur

Les desserts

Desserts

7,00 €

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

7,50 €

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

Coupe Colonel

Coupe Calvados

Coupe au Marc de Gewurztraminer

Desserts

9,50 €

(Supplément de 6 euros à appliquer sur les menus)

Le rêve d'enfant

Assortiment de tous les desserts