

Notre carte

Nos entrées

Trilogie autour du foie gras 22€

*Foie gras aux figues, confiture d'oignons;
Escalope de foie gras poêlé aux raisins;
Œuf poché façon meurette.*

Trilogie autour du champignon 17€

*Fricassée d'escargots comtois aux girolles;
Crème brûlée aux morilles et vin jaune;
Croûte de champignons d'automne.*

Trilogie autour du thon 19€

*Tartare de thon sushi, tuile au vieux Comté;
Saumon mariné à la fleur de sel, huile vanillé;
Blinis d'écrevisses aux légumes croquants.*

Nos plats

Trilogie autour du poisson 21€

*Brochette de Saint Jacques, étuvée d'endive à l'orange;
Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, émulsion de jus de pomme;
Filet de rascasse, soupe de poisson de roche.*

Trilogie autour du gibier 22€

*Aiguillette de biche au chou rouge;
Millefeuille de râble de lièvre et saucisse de Morteau;
Chausson de faisan au foie gras.*

Trilogie autour du veau 24€

*Noisette de veau flanquée de girolles;
Pigeon rôti et poché en consommé de fenouil;
Paleron cuit lentement au pain d'épices.*

Assiette « du terroir contemporain » 25€

*Ris de veau braisé aux écrevisses et vin jaune ;
Sandre cuit sur peau, chips de Morteau, sauce cancoillotte ;
Cœur de filet de bœuf flanqué de quelques Morilles à la crème.*

***Une assiette en trilogie représente en quantité et en calorie, la portion d'une assiette « normale traditionnelle »
Si vous souhaitez un plat dans une trilogie, il vous sera servi sur simple demande***