

ENTRÉES

Cubes de saumon fumé maison, déclinaison de choux-fleurs, pousses aromatiques

ou

Oeuf basse température, compotée de choux à la saucisse de Morteau, bouillon de légumes

ou

Millefeuille de caille, courge et foie gras, émulsion aux champignons et jus de veau aux herbes

PLATS

Filet d'omble chevalier cuit lentement au four, légumes et morilles sautés à l'huile de noix,
crème de vin jaune

ou

Joue de boeuf braisée, flan de butternut, mousseline de brocolis, crispy d'oignons

ou

Fricassée de volaille fermière, crème de champignons, lard croustillant, sucrose,
copeaux de comté, pommes paille, jus de volaille

DESSERTS

Moelleux à la châtaigne, crème anglaise au Bailey's, glace au marron

ou

Tarte fine autour de la clémentine et la vanille et sa glace

ou

Crumble aux pommes façon du Chef et son sorbet

ou

Assiette de fromages de notre région, confiture maison, fruits et mesclun

Menu Aquarelle:

(Une entrée/un plat et un dessert) 46 Euros

Menu Gourmand:

(Une entrée/une seconde entrée ou le poisson/une viande et un dessert) 62 Euros

Entrée à la carte: 15 Euros

Plat à la carte: 29 Euros

Dessert à la carte: 11 Euros

Pour les plats servis en direct il y a 30 minutes d'attente minimum,
Merci de votre compréhension.

Les mets qui vous sont servis sont faits maison ainsi que les pains qui les accompagnent, les
glaces et les sorbets également.

Le chef se fournit chez des producteurs locaux: la volaille de la ferme Mougin à Bavans, les viandes
et salaisons de la Maison Barbier à Pont de Roide, les fromages de la Ferme de
la Charme à Ecot ainsi qu'à la Fruitière du Lomont à Noirefontaine.

Prix nets, service compris