

Les Suggestions du Marché

1 plat 20€ ou Entrée + dessert

Menu à 26€ : Entrée + Plat ou Plat + dessert

Menu à 32€ : Entrée + plat + fromages ou dessert

Menu à 35€ : Entrée + plat + fromages + dessert

Entrées



Cassolette d'Escargots de Bourgogne aux noix et vin jaune de chez *Jacot/Billey à Fesches le Châtel*

Foie gras maison, rhubarbe confite, chutney fraise (+2€)

✓ Croustade de champignons frais et morillons

✓ Fuseau de chèvre frais sur un sablé de parmesan, tapenade d'olive noir

✓ Crème brûlée tomate, siphon de mozzarella di Bufala

Fraîcheur d'aubergine en caviar et moutabal, houmous, pois chiche et copeaux de brésaola (✓ possible sans brésaola)

Brésaola : La brésaola est une charcuterie de la région Lombardie en Italie. Elle est fabriquée à partir de viande de bœuf, salée et assaisonnée, et consommée crue

Moutabal : Ce plat est à base d'aubergine (préalablement grillée et fumé), préparée en mousse, mélangée à du tahini (crème de sésame) et aux classiques ail, citron, huile d'olive, qui sont les ingrédients de base de la cuisine du Moyen-Orient

Houmous : Ce plat est à base de pois chiche réduit en purée et montée à l'huile de sésames.

Mozzarella di Bufala : la mozzarella est un fromage à pâte filée d'origine italienne à base de lait de bufflonne (femelle du buffle).

Plats (Poissons)

Bourride de lotte, sauce aioli, pomme de terre tournée, crouton frotté à l'ail

Sandre contisé au citron et à la tomate confites sur une piperade de poivrons, émulsion de soupe de poissons

Linguines (pâte) de Saint-Jacques et saumon, surmontées d'une Gambas, à la crème de Pesto et parmesan (+2€)

Risotto aux fettuccines de seiche en blanc et noir, condiment tomate-xérès

Plats (Viandes)

Filet de bœuf français mariné à mi-hauteur au Whisky, concassé de fruits secs, polenta crémeuse à la menthe, sauce retour d'Asie (+3€)

Magret de canard, jus de canard à la cerise, parmigiana d'aubergine

Souris d'agneau, fine semoule à l'orientale, fruits secs, jus aux épices douces (+2€)

Suprême de volaille jaune, sauce aux cuisses de grenouilles, bouchon de brioche

Burger de L'Escorneil

(Pain BIO aux sésames, haché de boeuf, fines Morteau grillées, confit d'oignons, salade, comté fruité)

Parmigiana : La **parmigiana** est un plat du sud de l'Italie. On peut résumer le plat à un gratin d'aubergines à la tomate et au fromage mozzarella

Desserts

Crèmeux citron, comme une crème brûlée, crumble à l'huile d'olive

Crème brûlée à l'abricot rôti



Profiterole maison et son coulis chocolat

(Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison)

Véritable Baba au rhum tradition

Tarte ricotta aux cerises amarena et glace yaourt (+1€)

Pêche blanche pochée, glaçage Mariette, gaspacho de poires et eau de vie

Mousse chocolat Jivara crumble Sarazin

Café Gourmand (café 100% Arabica et ses mignardises)

Assiette Gourmande (+2€)

(Assortiment de desserts maison, fruits et sorbet)

Mariette : crème anglaise au parfum léger d'abricot sec

Nos glaces

Dame Blanche (SG)

(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées)

Framboisella (SG)

(Glace yaourt et framboise, framboises fraîches, coulis, chantilly)

Fraisella (SG)

(Glace yaourt et fraise, fraises fraîches, coulis et chantilly maison)

Caramélia (SG)

(Glace vanille et caramel, fruits secs caramélisés, chantilly maison, coulis)

Amarena (SG)

(Glace griotte et yaourt et cerise amarena, coulis et chantilly maison)

Banana Split (SG)

(glaces vanille, fraise, choco, banane, sauce chocolat et chantilly) (+ 1€)

Nos sorbets arrosés d'eau de vie : framboises, mirabelles ou griottes



Spécialité du Chef



plat végétarien

SG Sans Gluten