

NOTRE CARTE

[VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI ET SOIR ET DIMANCHE MIDI]

ENTRÉES [16€]

Oeuf basse température, confit d'oignons, saucisse de Morteau, mousse au Mont d'or

Gambas panées et croustillantes, sucrine, lard, copeaux de comté et sauce césar

Escalope de foie gras poêlée, purée de topinambours, noisettes et Granny Smith [+5€ dans les menus]

PLATS [30€]

Pavé de maigre, mousseline de panais, salade de betteraves, émulsion carotte/orange

Noix de Saint-Jacques snackées, compression de patate douce, poêlée de champignons, sauce aux oeufs de poissons [+8€ dans les menus]

Entrecôte de veau grillée, échalotes confites au vin rouge, pomme d'arphin

Déclinaison d'agneau de lait à l'ail rose de Lautrec, chou et carottes fondants [+8€ dans les menus]

DESSERTS [11€]

Macaron aux agrumes, crème pâtissière, sorbet aux agrumes maison

Pavlova poire/caramel beurre salé, sorbet poire maison

Ganache crémeuse au chocolat 55%, croustillant au café, glace à l'aneth maison

Assiette de fromages régionaux, mesclun, confiture maison et fruits secs

MENU AQUARELLE

[UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT] 46€

MENU GOURMAND

[UNE ENTRÉE + UN POISSON + UNE VIANDE + UN DESSERT] 62€

MENU ENFANT

[UNE BOISSON + UN PLAT + UN DESSERT] 14€

Pour un plat en direct, 30 minutes d'attente.

Le chef se fournit chez des producteurs locaux: les viandes et poissons Soprolux les salaisons de la Maison Barbier à Pont-de-Roide, les fromages à la Fruitière du Lomont à Noirefontaine.

Prix nets, service compris