

Menu de saison 40€


(Entrée + plat + fromages ou dessert)

A la carte : Entrée 15€ - Plat 25€ - Fromages 6€ - Dessert 9.5€

Formule complète à 46 € : Entrée + plat + fromages + dessert

**Desserts préparés à l'assiette pour le plaisir des yeux et des papilles.
Pour votre confort, nous vous conseillons de les commander en début de repas.**

Entrées

 Cassolette de 8 Escargots de Bourgogne de chez Jacot/Billey à Fesches le Châtel, vin jaune et tuile de sarrazin (suppl de 3€)

✓ Croustade de champignons frais et Morilles

Salade croustillante franc-comtoise

(salade, Morbier, Comté, Morteau, œuf mollet, tomate marinée, croutons)

✓ (Possible sans Morteau)

✓ Crème brûlée chèvre frais, chantilly safran au miel, brisures de noix torréfiées, tuile tandoori

✓ Tartare de betterave, œuf parfait, écume de vieux comté

Gratin de cuisses de grenouilles désossées sur une fondue d'épinard

Nous prenons le temps de vous faire plaisir, merci de nous signaler si vous êtes pressés

Plats (Poissons)

Dos de cabillaud, petits pois à la française (lardons, oignons grelots), beurre blanc, huile d'herbes tranchée

Pavé de Sandre, risotto aux asperges blanches, écume de mer crémée

Linguines (pâte) de Saint-Jacques et saumon, à la crème de Pesto, surmontées d'une Gambas, parmesan et pignon de pin (suppl. de 3€)

Pavé de saumon, nouilles chinoises, sauce curry-coco

Risotto aux Morilles et Vin Jaune

Plats (Viandes)

(suppl. foie gras poêlé sur demande +5€ sur tous les plats)



Suprême de volaille jaune, sauce champignons frais et morillons, écrasé de pomme de terre en crumble d'amande

Magret de canard sauce framboise, spaetzle

Filet de bœuf français, polenta crémeuse à l'ail des ours, sauce poivre vert (suppl. de 3€)

Souris d'agneau, couscous aux saveurs d'Orient, amandes effilées et ratatouille

Burger de L'Escorneil, gratin dauphinois

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

Menu Enfant (13€) -10ans

Suggestion du Chef
Deux boules de glace

Nous prenons le temps de vous faire plaisir, merci de nous signaler si vous êtes pressés

**Desserts préparés à l'assiette pour le plaisir des yeux et des papilles.
Pour votre confort, nous vous conseillons de les commander en début de repas**

Desserts

Crème brûlée framboise



Profiterole XXL maison et son coulis chocolat
(Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées)

Le Pistacchio

(Crèmeux pistache, crumble pistache, framboise verveine, feuillantine, crèmeux chocolat)

Le Pavlova

(Meringue légère, coulis fraise, salpicon de fraises et rhubarbe, chantilly)



Fondez de plaisir
(Temps d'attente de 10 min)

(Fondant au chocolat tiède, crème anglaise maison, chantilly, amandes effilées)

Banoffee

(Caramel de lait, spéculos, banane, chantilly, cacahuète hachée)

Nous prenons le temps de vous faire plaisir, merci de nous signaler si vous êtes pressés

Nos glaces

Café liégeois

(Glace café avec grain, café, chantilly)

Dame Blanche

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

Framboisella

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

Fraisella

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

Caramélia

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

Amarena

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

Nos sorbets arrosés d'eau de vie : framboises, griottes, citrons, poires



Spécialité du Chef



plat végétarien