

# NOTRE CARTE

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

## ENTRÉES [16€]

Truite gravlax maison à la betterave, sauce yaourt, petits croûtons et pousses aromatiques

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

Escalope de foie gras poêlée, pistaches torrifiées, salicornes et petits champignons [+5€ dans les menus]

## PLATS [31,50€]

Filet d'omble chevalier, mousseline de brocolis, morilles, arancinis et sauce au vin jaune [+5€ dans les menus]

Pavé de lieu jaune rôti, fenouil fondant, petites pommes de terre, bouillon à la citronnelle

Canette de Barbarie grillée, purée de carottes, croustillant de légumes croquants, jus à la cerise

Filet mignon de veau cuit basse température aux tomates confites maison, tarte à l'oignon, tian de légumes au basilic, jus réduit [+8€ dans les menus]

## DESSERTS [12,50€]

Pavlova fraise-basilic, sorbet maison

Macaron aux framboises, glace pistache maison

Barre chocolatée, noisette, caramel beurre salé

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

### MENU AQUARELLE

[UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT] 48€  
[+10€ SUPPLÉMENT FROMAGE]

### MENU GOURMAND

[UNE ENTRÉE + UN POISSON + UNE VIANDE + UN DESSERT] 66€  
[+10€ SUPPLÉMENT FROMAGE]

### 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