

Carte d'Automne

SAVEURS • TERROIR • PARTAGE

MENU DE SAISON

40 €

Entrée + Plat
Fromage ou Dessert

L'EXPÉRIENCE
COMPLÈTE

46 €

Entrée + Plat
Fromage + Dessert

À LA CARTE : Entrée 15 € | Plat 25 € | Fromages 6 € | Dessert 9,50 €

Nos Entrées



Cassolette de 8 Escargots de Bourgogne

de chez Jacot/Billey à Fesches le Châtel,
vin jaune et tuile de sarrasin

+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 Mont d'Or

Chantilly Morteau, gel vin jaune, pomme de terre confite



Velouté de potiron

À l'huile de noix, œuf mollet mariné au soja,
croutons de brioche et noisettes



Salade de gésiers rôtis

Lardons, croutons, magret fumé maison, vinaigrette framboise

Des produits de saison, une cuisine sincère

Nos Plats

CUISINE DE SAISON • PRODUITS D'EXCEPTION

Nos Poissons

-  **Dos de cabillaud**
au riz noir soufflé, épautre au gorgonzola, sauce amandine
-  **Pavé de sandre**
nouilles chinoises, sauce thai au combawa
-  **Linguines de Saint-Jacques et saumon**  **+3 €**
à la crème de pesto, surmontées d'une gambas, parmesan et pignon de pin
-  **Pavé de saumon**
risotto au chorizo, sauce safran
-  **Risotto aux morilles et vin jaune**

Nos Viandes

Supplément 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
-  **Médailillon de veau**
champignons caramélisés, gratin dauphinois, sauce girolles
-  **Magret de canard**
sauce vin chaud, purée de céleri au beurre noisette
-  **Filet de bœuf français**  **+3 €**
polenta crémeuse, espuma d'hollandaise
-  **Joue de bœuf Black Angus confite** 
écrasé de pomme de terre en crumble d'amande, réduction de jus de bœuf
-  **Burger de L'Escorneil**
pain aux sésames, haché de bœuf, frites Morteau grillées, confit d'oignons, salade, comté fruité, gratin dauphinois



Spécialité du chef



Menu Enfant 13 € (-10 ans)

Émincé de volaille à la crème, linguine
Deux boules de glace



Nos Desserts

PLAISIR • PARTAGE • GÉNÉROSITÉ

9,50 €
l'unité

Crème brûlée framboise

Profiterole XXL maison



Spécialité du chef

Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées

Le Manguo

Crème mangue, salpicon de mangue à la passion, pickels de mangue, crumble coco, sorbet mangue

La régression

Brioche perdue, caramel de vanille, éclats de choucho, chantilly, glace vanille

Fondez de plaisir



Spécialité du chef



Temps d'attente de 10 min

Fondant au chocolat tiède, crème anglaise maison, chantilly, amandes effilées, glace vanille

Le What'else

Crèmeux chocolat blanc-café, siphon café, crumble arabica, croustillant praliné, glace café

Nos Glaces

8,50 €
l'unité

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

Caramélia

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

Amarena

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



Spécialité du chef



Nos sorbets arrosés d'eau de vie :
framboises, griottes, citrons, poires – 8,50 €

Parce que chaque repas mérite une douce fin...