

La Maison d'à côté
Restaurant
37 chemin des Ecoles des Tilleroyes
25 000 BESANCON
03 81 63 69 04

LA CARTE

Les entrées

Médailillon de foie gras mi-cuit	16,8
Sorbet et chutney de figues	
Comme un gaspacho potimarron passion	14,8
Crème au fumet de homard et œufs de truite	
Cassolette d'escargots et girolles	15,8
Croustillant au Comté et lard paysan	

Les plats

Carré d'agneau quatre côtes	33
Parfumé coriandre et menthe, Chapelure de persillade	
Suprême de Volaille fermière	26,8
Au Comté, velouté au vin Jaune	
Pavé de filet de Porc comtois	23,8
Viennoise au Parmesan, jus au parfum de réglisse	
Mousseline de Sandre	27,8
Crème du pré Verdot et Morilles sauvages	
Filet d'Omble chevalier	28,8
Elevage Jura, beurre blanc aux agrumes	
Plat Végétarien	22,8
Comme un gaspacho potimarron passion, purée de patate douce, poêlée de gros légumes et mesclun	

La Maison d'à côté
Restaurant
37 chemin des Ecoles des Tilleroyes
25 000 BESANCON
03 81 63 69 04

LA CARTE

Assiette de trois fromages affinés 9
M. Marc Janin, Affineur Meilleur Ouvrier de France à
Champagnole

Les desserts

Crème brûlée traditionnelle 9
A la vanille de Madagascar

Limoncello glacé 8,8
Sorbet citron maison et limoncello

Fruits d'ici et d'ailleurs 9,9
Ananas, citron confit et sorbet mirabelle

Coque croustillante chocolat et café 10,8
Sorbet cacao, Spéculos

Vanille, Betterave Framboise 9,9
Confit framboise, betterave et granité verveine bio

Café gourmand 8,9