

La Maison d'à côté

La carte



Les entrées

Médailлон de foie gras mi-cuit

16,8

Au naturel et caramel au cacao

Traditionnelle croûte forestière

15,8

Avec morilles, servie dans une Jack be little bio de Vauvenise

Filet de Saumon Bömlo fumé par nos soins

14,8

Crumble au Parmesan et condiments

Les Plats

Sauté de Cerf « chasse de France »

29

Sauce Grand Veneur et Spätzle maison à la bière de Noël (brasserie Belgo-comtoise, Gézier)

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

Médailillon de truite rose du Jura 29
Farce fine de Saint Jacques et Nori

Plat Végétarien 22,8
Croûte forestière, risotto et poêlée de légumes
du moment

Sélection fromagère

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

Poire William pochée au chardonnay 9,9
Sablé graines de lin, crémeux noisette et citron

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

