

La Maison d'à côté

La carte

Les entrées

Sur l'idée d'une tarte tatin	14,8
Mousse de chèvre frais de Sornay, poire au Miel de Richard et confiture d'olive noire	
Foie gras de Canard mi-cuit	16,8
Poivre du Kérala, petit briochin pur beurre et confit au Macvin	
Gravlax de truite du Jura	15,8
Carottes en plusieurs états	

Les Plats

Noix de joue de bœuf	28,8
Basse température, servie en effiloché et jus bourguignon	
Pressé de Volaille fermière	25,5
Crèmeux de pomme de terre à l'ail des ours, champignons bio de la Boucle	
Filet de Veau comtois	29,5
Rôti à la fleur de sel, amandes et cacahuètes, jus charcutier	
Quenelle de brochet	25,8
A la moutarde de Meaux et coulis d'écrevisses	
Risotto de Saint Jacques au chorizo	29,9
Et huile de roquette	
Plat Végétarien	21,8
Lasagne ricotta épinard et origan, verrine de chèvre et salade verte	

Sélection fromagère

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

Les desserts

Royal chocolat 10,8
Crème anglaise et mousse Tonka

Limoncello glacé 8,8
Sorbet citron maison et limoncello

Nage de Fraises 9,8
Ganache montée basilic et thé matcha

Pavlova Framboise Pistache 9,9

Nuage de Vanille 9,9
Sur l'idée d'une crème brûlée

Café gourmand 8,9

Les prix sont indiqués NET en euros — La liste des allergènes est disponible sur simple demande