

Menu de saison 40€

(Entrée + plat + fromages ou dessert)

A la carte : Entrée 15€ - Plat 25€ - Fromages 6€ - Dessert 9.5€

Formule complète à 46 € : Entrée + plat + fromages + dessert

**Desserts préparés à l'assiette pour le plaisir des yeux et des papilles.
Pour votre confort, nous vous conseillons de les commander en début de repas.**

Entrées

 Cassolette de 8 Escargots de Bourgogne de chez Jacot/Billey à Fesches le Châtel, vin jaune et tuile de sarrazin (suppl de 3€)

✓ Croustade de champignons frais et morillons

Salade croustillante franc-comtoise

(salade, Morbier, Comté, Morteau, œuf mollet, tomate marinée, croutons)

✓ (possible sans Morteau)

Velouté de potiron, bourratina crémeuse, Croutons de brioche,
éclat de lardons

✓ (Possible sans lardons)

Crème brûlée salée aux cèpes, chantilly au vieux comté, éclat de noisettes

Œuf 64° de Vauthiermont façon Meurette blanche

(Œuf, lardons, tuile de pain, oignon grelot, champ. Paris, réduction de Chardonnay)

Nous prenons le temps de vous faire plaisir, merci de nous signaler si vous êtes pressés

Plats (Poissons)

Dos de cabillaud, Boulgour aux noix de cajou, sauce normande

Pavé de sandre, pâte chinoise, crème de cèpe et marron

Linguines (pâte) de Saint-Jacques et saumon, à la crème de Pesto, surmontées d'une Gambas, parmesan et pignon de pin (suppl. de 3€)

Pavé de saumon pané aux 2 sésames, blé tendre, sauce carbonara aux lardons

✓ Risotto aux Morilles et Vin Jaune

Plats (Viandes)

(suppl. 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

Magret de canard, pralin et amandes, purée de patate douce et butternut, pastilla d'ananas

Filet de bœuf français, polenta crémeuse aux noisettes, sauce confit d'échalottes au porto

Joue de bœuf Black Angus confite, écrasé de pomme de terre en crumble d'amande, réduction de jus de bœuf

Quasi de veau en cuisson longue, polenta crémeuse aux noisettes, sauce girolles

Burger de L'Escorneil, gratin dauphinois

(Pain aux sésames, haché de bœuf, fines Morteau grillées, confit d'oignons, salade, comté fruité)

Menu Enfant (13€) -10ans

Suggestion du Chef

Deux boules de glace

Nous prenons le temps de vous faire plaisir, merci de nous signaler si vous êtes pressés

**Desserts préparés à l'assiette pour le plaisir des yeux et des papilles.
Pour votre confort, nous vous conseillons de les commander en début de repas**

Desserts

Crème brûlée framboise

 **Profiterole XXL maison et son coulis chocolat**
(Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées)

Le Pistacchio

(Crèmeux pistache, crumble pistache, framboise verveine, feuillantine, crèmeux chocolat)

Le Crousticafé

(Mousse de café, socle croustillant, crumble café à la fleur de sel, gelée whisky, glace café grain)

 **Fondez de plaisir**

(Temps d'attente de 10 min)

(Fondant au chocolat tiède, crème anglaise maison, chantilly, amandes effilées)

Nos glaces

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)

NOUVEAUTÉS 2025

Citron glacé

(Glace citron, streusel, meringue, crémeux citron, pistou verveine)



Chocolat intense (suppl. de 1€)

(Glace chocolat noir, brisure de moelleux chocolat, sauce chocolat, crumble chocolat, tuile 3D chocolat)

Nos sorbets arrosés d'eau de vie : framboises, griottes, citrons, poires



Spécialité du Chef



plat végétarien