

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 Morilles

Salade croustillante franc-comtoise

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

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette

Crème brûlée cancoillotte, chantilly Morteau

Gratin de cuisses de grenouilles désossées sur une fondue de poireaux

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

Plats (Poissons)

Dos de cabillaud, risotto aux asperges blanches, sauce normande

Pavé de Sandre, nid de pâtes chinoises, sauce curry-coco-agrumes

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

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 laqué au sirop d'érable, patates douces et sauce asiatique

Filet de bœuf français, polenta crémeuse, beurre maître d'hôtel (suppl. de 3€)



Tête de veau croustillante au foie gras, sauce ravigote, grenailles

Carbonade flamande, spaetzle maison

(Paleron cuit 12h dans une bière brune, légère touche de 4 épices, sucre vergeoise, moutarde)

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 vanille de Madagascar



Profiterole maison et son coulis **chocolat**

(2 Choux maison, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées)

Le Citrus

(Mousse légère mascarpone, crémeux citron vif, crumble aux petits beurre)

Fraise-Champagne

(Fraises marinées au Shiso pourpre, nuage de fromage blanc à la vanille, crumble aux petits beurre et granité champagne)

Le Prali-Baileys (suppl. de 1.5€)

(Crème praliné maison, crémeux chocolat noir intense, biscuit feuillantine, glace Baileys maison)



Cheesecake et sa cage en caramel

(Cheesecake crémeux à la vanille, biscuit spéculos, coulis caramel beurre salé et sa cage en caramel)

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)

Fraisella

(Glace yaourt et fraise, fraises 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)

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



Spécialité du Chef



plat végétarien