

ENTREES

Terrine de foie gras en compression céleri et truffe, brioche maison toastée

24.00 Euros (+ 6 Euros en menu)

Œuf basse température façon carbonara franc-comtoise, nems à la saucisse de Morteau

15.00 Euros

Velouté de courge betternut rôti, tartine de champignons du moment aux graines de courges, huile d'herbes

18.00 Euros

DESSERTS

Assiette de fromages, confiture maison, fruits secs, noix et mesclun

10.50 Euros

Sphère chocolat à la glace sapin, crumble aux pain d'épices, sauce chocolat 55% chaude

12.00 Euros

Pavlova autour de la pomme cuite et cru, glace pomme maison

11.00 Euros

Moelleux à la crème de châtaigne, coulis au bailey, éclats et glace marron maison

12.00 Euros

PLATS

Dos de lieu rôti, mousseline de choux-fleurs, cacahuètes grillées, jus de fumet de poisson

au safran
31.00 Euros

Noix de Saint-Jacques snackées, tagliatelles, tombée d'épinards frais, sauce crustacés

34.00 Euros (+ 8 euros en menu)

Cocotte de joue de boeuf braisée au vin rouge, flan de courge au comté, pleurottes poêlées

29.00 Euros

Carré de veau rôti, compotée de choux-blancs, pommes pailles, morilles à la crème et jus de veau réduit au thym

35.00 Euros (+ 8 euros en menu)

Filet de boeuf à la moelle, gratin de macaronis gratiné au morbier, purée de carottes

35.00 Euros (+ 8 euros en menu)

Menu Aquarelle
entrée / plat / dessert
45.00 Euros

Les plats servis en direct 30 minutes d'attente minimum merci.

Les plats à la carte sont fait maison ainsi que les pains qui vous sont proposés.

Le chef se fournit chez des producteurs locaux la volaille Ferme Mougin Bavans, les viandes et salaisons Maison Barbier Pont de Roide, les fromages La Ferme de la Charme Ecot et La Fruitière du Lomont Noirefontaine.

Prix net service compris