

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



Cassiolette 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)

PokeBowl de saumon gravelax

(Petit épeautre, carotte, fêta, noix de cajou, amande, concombre, tomate, saumon gravelax, sauce cacahouète, vinaigrette sésame)

✓ Crème brûlée tomate-basilic, chantilly de Mozzarella Di Buffala

Fraîcheur d'aubergine en caviar et moutabal, houmous, pois chiche et copeaux de brésaola, artichaux confits

✓ (Possible sans Brésaola)

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

Plats (Poissons)

Dos de cabillaud, risotto aux chorizo, émulsion de soupe de poissons

Pavé de sandre, pâte chinoise, sauce thaï au combawa

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 morilles, écrasé de pomme de terre en crumble d'amande

Magret de canard, patates douces et réduction d'abricot

Filet de bœuf français, polenta crémeuse, sauce au Whisky (suppl. de 3€)

Souris d'agneau cuite 12h, semoule de couscous et ratatouille, jus monté à l'huile de romarin (suppl de 3,5€)

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 Citrus

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

L'AnaCoco

(Ananas mi-cuit, ananas confit, crumble coco, crémeux mascarpone, glace maison ananas-rhum-coco)



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