

LA CUISINE COMTOÏSE

La grosse quenelle de brochet
au coulis d'écrevisse 12.00 €

Le traditionnel coq aux champignons,
morilles et vin jaune servi en cocotte, riz basmati 14.00 €

Le buffet de fromages Comtois 6.80 €

Le buffet de desserts gourmands 9.20 €

* * * * *

Menu à 24 euros sans le fromage

Menu à 28 euros avec le fromage

Le menu fête des mamans

La croustade d'escargots comtois aux racines 12.00 €

Sauce crémeuse à l'ail des ours

ou

Le feuilleté d'asperges vertes au beurre de cerfeuil 14.00 €

ou

La friture de truitelle de la petite montagne 14.00 €

ou

Le pressé de lapereau et foie gras aux herbes du jardin

mesclum balsamique, bouquet d'asperges vertes 12.00 €

* * *

Les filets de perche frais déglacés au vin jaune

Cocotte de bonnotes confites à la graisse d'oie 18.00 €

ou

Le magret de magret de canard du sud ouest sauce périgourdine

Polenta croustillante, pois gourmand

Poêlée de brocoli fleur 18.00 €

ou

Le filet de boeuf à la crème de cèpes servi rosé

Polenta croustillante, pois gourmand

Poêlée de brocoli fleur 18.00 €

* * *

Le buffet de fromages comtois 6.80 €

* * *

Le buffet de desserts gourmands 9.20 €

Menu à 38 euros sans le fromage

Menu à 42 euros avec le fromage