



Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts et disponibles.

NOTRE MENU « À LA CARTE »

Prix TTC service compris

Entrée, plat et dessert **40 €**
Au choix parmi notre carte

NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, plat et dessert ✓ **36 €**
• Voir serveur

NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

6 Huîtres Gillardeau spéciales n°3 24 €
+10€ Menu

Friture d'Ablettes du Doubs
Produit sauvage dépendant de la pêche 25 €
Salade verte, frites maison

Truite "des Planches", Façon Meunière, 22 €
Purée de pommes de terre au cresson -
Beurre Blanc au Vin Jaune

NOTRE MENU ENFANT

Plat et dessert 14 €
Pour les moins de 12 ans
1 Boule de glace ou sorbet Maison

NOS ENTRÉES

Prix TTC service compris

Escargots du Petit Mercey, 15 €
Carottes crues et cuites, Vinaigrette, crumble de Comté

Pressé de Foie gras de Canard 21 €
Chutney aux oignons doux, +5€
et pain de mie croustillant **Menu**

Filets de Lisette, 18 €
Fromage blanc fumé, Thé Matcha, Pommes Granny Smith

Asperges en Tempura ✓ 15 €
Mayonnaise et huile de curry

NOS PLATS

Falafels ✓ **Croquettes de pois chiche)** 21 €
Citron confit, Yaourt grec et sésame (tahini)

Thon, cuit à la flamme, 27 €
Caviar d'aubergine fumée, straciatella, huile basilic

Suprême de Volaille fermière 28 €
Purée de pommes de terre, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles

Côte de cochon pour 2 (Ferme Bulloz) 48 €
Légumes du moment, jus de viande, à l'ail Noir

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servie à l'assiette 12 €
Fromagerie Janin Champagnole

NOS DESSERTS

A commander en début de repas

Le Paris-Brest à notre façon 22 €
Pour 2 personnes, à partage

Ganache chocolat, Framboises et sorbet 11 €

Rhubarbes et fraises en compotée Tartelette 11 €
Crème au Basilic



✓ Adapté au régime végétarien - Viandes origine France
Bib Gourmand Guide Michelin 2022

