



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 Gillaudeau spéciales n°3 21 €
+ 5 € menu

Pièce de Bœuf Montbéliarde Maturée (250gr) 33 €
Salade verte, frites maison + 7€ menu

Friture d'Ablettes du Doubs 26 €
Produit sauvage dépendant de la pêche
Salade verte, frites maison + 5 € menu

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 €
Carotte cuite et crue, sablé Parmesan, Herbes fraîches

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

Truite fumée du Jura 15 €
Betterave confite œufs de truite, huile de Vanille, Pickles de mûres

6 Huîtres Gillaudeau spéciales n°3 21 €
+5€ Menu

NOS PLATS

Risotto ✓ 21 €
Crème et Parmesan, champignons

Thon Blanc cuit à la flamme 26 €
Compotée de tomate épicée, aubergine câpres et olives Kalamata

Suprême de Volaille fermière 28 €
Polenta crémeuse, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles

Tartare de Bœuf, préparé par nos soins 24 €
Frites maison et salade verte

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servis à l'assiette 12 €

NOS DESSERTS

Paris-Brest à notre façon 20 €
Pour 2 personnes, à partager

Ile flottante Nectarine et Pêche blanche 10 €
Crème anglaise

Chocolat 10 €
Ganache chocolat noir, glace cacao, framboises



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