



Menu à 35 € Midi et Soir

Croustillant de thon blanc à l'huile d'olive et piment d'Espelette

Onglet de Bœuf, sauce à l'échalote, Panis de Polenta, potiron

Cheesecake au citron

ENTRÉES en matière :

- Foie gras de canard cuit au torchon, figue au vin rouge et épices 18 €
- Gaufre de pomme de terre, crème acidulée aux herbes, truite fumé maison V 13 €
- Vitello Tonnato (carpaccio de veau) coco de Paimpol 14 €
- Croustillant de thon blanc à l'huile d'olive et piment d'Espelette 13 €

Entre rivières et rives POISSONS et VIANDES :

- Suprême de volaille au vin jaune, morilles et champignons des bois, pâtes fraîches 22 €
- Filet de truite des Planches, pomme de terre au laurier, fenouil, sauce savagnin 18 €
- Friture d'ablettes du Doubs, salade verte (*produits sauvage dépendant de la pêche*) 21 €
- Tranche de côte de cochon du Doubs, pommes grenailles, courgettes trompettes 19 €
- Onglet de Bœuf, sauce à l'échalote, Panis de Polenta, potiron 20 €

Assiette de Fromages de nos régions : 12 €

La Tonnelle des DESSERTS :

- Paris-Brest à notre façon (pour 2 personnes) 20 €
- Strudel aux prunes, glace Vanille, caramel aux épices 8 €
- Tarte Rhubarbe granola maison sorbet framboise et gelée d'eau de rhubarbe 9 €

La Loue des petits loups MENU ENFANT (-12 ans) (Plat & dessert) 14 €



V Alternative végétarienne possible sur demande

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

Bib Gourmand au Guide Michelin 2021

Prix service compris

