



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

NOTRE MENU « À LA CARTE »

Entrée, plat et dessert 40€
Au choix parmi notre carte Prix TTC service compris

NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, plat et dessert  36 €
Voir serveur

NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

6 Huîtres spéciales n°3 B .Pascal 21 €
Impérial **+5€ Menu**

Plats

Filet de Boeuf, sauce foie gras 35 €
+8€ Menu

Tartare de Boeuf "Au Couteau" (180gr) 22 €
Salade verte, frites maison BY NG

NOTRE MENU ENFANT

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

Nous pouvons adapter nos plats pour les régimes végétariens
Viandes origine France

NOS ENTRÉES

Prix TTC service compris

Terrine de cochon morilles / vin jaune 15 €

Asperges vertes 18 €
Vinaigrette aux oeufs

Assiette de charcuterie du Haut Doubs 15 €

Esgargots, 16 €
Panacotta au thym, et morteau

NOS PLATS

Côte de cochon (pour 2 pers) 50 €
Légumes au beurre, jus au thym

Volaille fermière 28 €
Crème au vin Jaune, Morilles
Tagliatelles

Friture de truite "des planches" 26 €
Légumes printaniers, sauce tartare

Poisson du Marché 22 €
Beurre Blanc citronné
Ecrasé de pommes de terre

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servis à l'assiette 12€

NOS DESSERTS

A commander en début de repas

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

Moelleux au chocolat 11€

Crème brûlée à la vanille 11€