



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 35 €
Au choix parmi notre carte

NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

Entrée, plat et dessert  33 €

NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

6 Huîtres Gillardeau spéciales n°3 21 €
Pièce de Bœuf Montbéliarde Maturée (500 g) **+ 8 € menu** 66 €
Frites maison, salade verte (Pour deux personnes) **+6€ menu**
Friture d'Ablettes du Doubs 22 €
Produit sauvage dépendant de la pêche
Salade verte
Avec Frites 26€ **SUPP Menu 6€**

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 14 €
Emulsion de cancoillotte et pleurotes

Pressé de Foie gras de Canard 19€
Chutney de fruits de saison aux oignons doux et pain de mie croustillant **+ 5 € menu**

Truite fumée du Jura 13 €
Petits pois, crème de Verveine

Beignets de Courgettes, Fleurs 14 €
Purée de courgettes à l'ail, mayonnaise au curry

NOS PLATS

Risotto végétal  18 €
Épinard et truffes d'été

Dos de Cabillaud, Caviar d'aubergines 25 €
Burrata et basilic

Suprême de Volaille fermière 23 €
Polenta crémeuse, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles

La pièce de Boeuf Montbéliard maturée 250g 35 €
Frites maison et salade verte **+ 10 € menu**

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servie à l'assiette 12 €

NOS DESSERTS

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

Abricots rôtis au Miel, 9 €
Amandes torréfiées, glace lait d'amande

Gaspacho de Melon au macvin 8 €
Framboises et glace



 Adapté au régime végétarien - Viandes origine France
Bib Gourmand Guide Michelin 2021

