



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 (400 g) + 8 € menu 54 €
Frites maison, salade verte (Pour deux personnes)

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 €
En farci de chou vert et pousses de moutarde

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

Poitrine de porc fermière 11 €
Servie tiède, crémeux de cèleri rave, noisette torréfiée et vinaigre balsamique

Asperges ✓ 12 €
En tempura et au barbecue, mayonnaise au curry

NOS PLATS

Risotto végétal ✓ 18 €
Épinard et pleurotes

Truite, fenouil confit grillé 24 €
Salade de fenouil, huile ails des Ours

Suprême de Volaille fermière 25 €
Polenta crémeuse, crème au vin jaune, mélange forestier et morilles

La pièce de Bœuf 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

Panacotta aux fèves de Tonka 9 €
Pulpe de framboise et sablé chocolat

Rhubarbe et fraise 8 €
En compotée gourmande, meringue, jus d'hibiscus



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

