

# Menu du Temps



Velouté d'asperges blanches au Comté

*Œuf parfait, huile d'Ail des ours*

\*\*\*\*\*

Semainier

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Parmentier de joue de porc <i>sapinette</i> cœur de sucrine au comté	Gnocchi au Mont d'Or <i>champignons</i> jambon de Luxeuil	Cuisse de canette confite au vin jaune <i>gratin dauphinois</i> au potimarron	Goujonnette de perche <i>sauce tartare au</i> <i>savagnin</i> frites maison	Paleron de bœuf confit au vin rouge <i>baies de genévrier</i> <i>purée de pommes</i> <i>de terre à la</i> <i>cancoillotte à l'ail</i>

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

*sur notre chariot*

**Entrée, Plat & Dessert à 38.00€**

**Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert à 28.00€**





*Plat végétal*

Disponible uniquement au déjeuner sauf jours fériés

Nos produits sont frais et de saison, ils sont donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.  
Tous nos services sont prix nets, service compris. Nos menus sont sans boisson. Eau potable gratuite.  
Viande de bœuf, de volaille, de gibier d'origine France et UE.

Montant net en euros

## Entrées

Terrine de porc à la griottine de Fougerolles <i>coulis de cornichons &amp; pickles maison</i>	12
 Asperges blanches au Bleu de Gex <i>oeuf Mimosa et fleur de Cazette</i>	18
 Croûte aux champignons <i>vin jaune &amp; œuf mollet</i>	20

## Plats\*

Poule au vin jaune <i>façon blanquette</i>	24
Tartare de bœuf <i>pickles maison &amp; bourgeons d'origan</i>	26
Vesontio burger <i>steak de saucisse de Morteau &amp; jambon de Luxeuil, effiloché de joue de porc Comtoise, morbier &amp; pickles d'oignons rouges, sauce gribiche fumée</i>	26
Coquille Saint-Jacques gratinée <i>duxelles de champignons et cancoillotte</i>	29

## Plat à partager\* (pour deux personnes)

Tomahawk de cochon de région gratiné au Comté <i>jus à la moutarde au « Pinot Noir »</i>	35/pers.
---	----------

### \*Garniture au choix :

- Cœur de sucrine au comté
- Purée de pommes de terre à la cancoillotte à l'ail
- Cocotte de légumes de saison
- Véritables frites maison

Garniture supplémentaire 4,50

## *Fromages*

Assiette de 3 fromages

*fromagerie Bouchet*

12

## *Chariot de desserts de notre chef pâtissier*

Crème brûlée au vin jaune  
*glace à la noix & noix soufflées*

10 (unité)

Baba à la liqueur de sapin  
*confit de poire & crème à l'anis de Flavigny*

Profiterole  
*chou craquelin cacao, praliné grué de cacao, crémeux vanille, Chantilly vanille  
& sauce au chocolat Bernard Loiseau*



Tarte façon Banoffee  
*pâte sucrée au cacao, compotée à la banane, ganache au chocolat Jivara, crème blanche au  
Rhum, confiture de lait & tuile au cacao*

*Découvrez notre boutique en ligne Bernard Loiseau*



[www.boutique-loiseau.com](http://www.boutique-loiseau.com)