



Tous nos plats sont fait maison.

## CÔTÉ RIVIÈRE .....

Ceviche de truite rose au citron vert	19€
Goujonnette de Truite de la Vallée de la Loue Frites Maison, salade verte, (sauce)	20€

## CÔTÉ TERRE .....

Burger Comtois (tome du jura) Frites, salade verte	16€
Pièce du Boucher (selon arrivage) Frites Maison, salade verte + sup sauce forestière +3€	18€
Souris d'agneau confite au romarin	26€

## CÔTÉ JARDIN .....

	Entrée	Plat
Salade de Chèvre Chaud (Toast de chevre, salade verte, oeuf, lardons, graine de courge toréfié)	8€	14,50€
Salade au poulet croustillant (Aiguillette de poulet pané, salade verte, oeuf graine de courge toréfié)	8€	14,50€
Tomate mozzarella di buffala	9€	15,50€
Croûte Forestière	10€	18€
Anti pasti - seul ou à partager (Tomate mozzarella, jambon cru, caviar d'aubergine, courgette pickles, gaspaccio de melon)		20€

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE .....

Chaque semaine, nous créons un ou plusieurs plat(s)  
pour le plaisir de vos papilles !

Demandez-nous !

## DESSERTS .....

Crème brûlée	6€
Tarte Tatin , crème fraiche + sup 2€ glace	6€
New-york cheesecake	7€
Pêche melba (pêche poché au sirop, glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouge)	7€

## MENU ENFANT .....

10 ans maximum

Fritures de truite ou poulet pané	12€
Frites ou légumes	
Glaces	

*Prix - service compris*