

Cuisine 100%



# Menu Printanier

Asperges blanches et poireaux vinaigrette ravigote,  
oeuf dur émietté, chips de jambon cru du Haut Doubs (1,5,7,14)

\*\*\*

Blanquette de truite rose des Rivières au citron vert,  
Riz rouge et blanc de Camargue au beurre d'échalotes carottes étuvées (1,6,8,9)

\*\*\*

Le comté et Morbier des Chauvins  
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz (8)

\*\*\*

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement  
épicée à la fève tonka (5,8)

Menu à 42 € sans fromage ou 46 € avec fromage

# Menu Grenouilles de pays

Pâté en croute de veau, volaille et foie gras aux gris des sapins,  
ketchup de piquillos à la crème de cassis (1,5,7,8,9,14)

\*\*\*

18 grenouilles rousses de Franche-comté au beurre  
Crème d'ail et persil séparée (1,8)

Accompagnement de pommes de terres du moment

\*\*\*

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat  
légèrement épicée à la fève tonka (5,8)

Menu à 58 € - Assiette de 2 fromages de la fruitière + 9.80 €  
Ce menu est soumis aux aléas de la météo et de la demande !!!



Votre restaurateur ainsi que les producteurs de grenouilles rousses  
adhérents au Syndicat Interprofessionnel des Ranaculteurs  
vous garantissent l'origine des grenouilles que vous dégustez

# Menu pleines saveurs

## Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,  
ketchup de piquillos à la crème de cassis (7,10,14)

Ou

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos  
plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne (8,12)

\*\*\*

Ris de veau (pris dans la noix) doré au sautoir,  
Asperges vertes et morilles (1,8,14)

Ou

Filet de boeuf "Metzger" mûré sur carcasse,  
sauce morilles et vin jaune, primeurs du marché  
(1,8,14)

Ou

Filet de sole bretonne meunière, Riz rouge et blanc de Camargue  
au beurre d'échalotes, primeurs du marché (1,4,6,8,14)

\*\*\*

Chariot de fromages de nos régions (8)

\*\*\*

Dessert au choix sur la carte

Menu à 74€

avec 3 verres de vin 8 cl +28 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 85 €

avec 4 verres de vin 8cl +36 €

Ce menu vous est proposé jusqu'à 13h15 et 20h30 pour la commande

Pour toute allergie spéciale, merci de nous prévenir 48h à l'avance afin que nous  
puissions organiser nos préparations, le cas contraire, nous ne pouvons pas  
garantir d'exclure un allergène

Nos producteurs de qualité : Maison Masse/Lyon – boucherie Metzger/Rungis – Pisciculture  
Beuque/Marigna - Les truites des rivières/La Doye – La ferme des Meuhtagnes/Pratz –  
Valrhona/Tain – Fruitière des Chauvins – Maison Mairet/Louhans – Margain marée/Dole –  
maisons Pomona et Transgourmet/Dijon -- Maison Bonnefoy, primeurs/Louhans  
Escargots Bonvalot/Le Petit Mercey

# A la carte

A partager à 2 pour l'apéritif : le pot de rillettes de porc fermier maison et pickles 12 €

## Nos entrées

Asperges blanches et poireaux vinaigrette ravigote,  
oeuf dur émietté, chips de jambon cru du Haut Doubs (1,5,7,14) 16 €

Pâté en croûte de veau, volaille et foie gras aux gris des sapins,  
ketchup de piquillos à la crème de cassis (1,5,7,8,9,14) 22 €

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,  
ketchup de piquillos à la crème de cassis (7,10,14) 26 €

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de  
nos plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne 17 € (8,12)

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 26 €  
(Végé.) (1,8,14)

## Nos plats

Blanquette de truite rose des Rivières au citron vert,  
Riz rouge et blanc de Camargue au beurre d'échalotes carottes étuvées (1,6,8,9) 38 €

Ris de veau (pris dans la noix) doré au sautoir,  
Asperges vertes et morilles (1,8,9,14) 45 €

Croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 41 € (végé) (1,8,14)

Filet de sole bretonne meunière, Riz rouge et blanc de Camargue,  
Primeurs du marché (1,4,6,8,14) 41 €

Filet de boeuf "Metzger" maturé sur carcasse,  
sauce morilles et vin jaune, primeurs du marché (1,8,14) 42 €

18 grenouilles rousses de Franche-comté au beurre, crème d'ail et persil séparée  
Accompagnement de pommes de terres du moment (1,8) 41 €

*Les plats et entrées de la carte ne sont pas échangeables dans les menus*

Liste des allergènes à déclaration obligatoire (chiffres entre parenthèse après le prix) : 1 gluten,  
2 sésame, 3 fruits à coques, 4 crustacés, 5 œufs, 6 poisson, 7 moutarde, 8 lait, 9 céleri, 10 arachide,  
11 soja, 12 mollusques, 13 lupin, 14 sulfites

# A la carte

## Fromages (8)

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.60 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.80€

Le chariot de fromages affinés 13 €

## Les Desserts 100% faits maison

À commander en début de repas

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée à la fève tonka 12 € (5,8)

Carrément chocolat : biscuit cuillère cacao, praliné, mousse lactée, chantilly chocolat noir, sorbet chocolat 13 € (1,3,5,8)

Mousse Opalys chocolat blanc, griottines de Fougerolles, crème glacée vanille, ganache "namelaka", crumble aux gaudes et sèches comtoises 13 € (3,5,8,14)

## Menu enfant

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé,  
Filet de volaille ou poisson du marché avec féculent et légume  
2 boules de glace maison 16 € (1,5,6,8,10)



Prix nets TTC, service compris, carafe d'eau gratuite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Mode de règlement acceptés : Espèces/Cash - CB Visa ou Mastercard

Des boîtes recyclables sont à votre disposition gratuitement pour emporter vos aliments ou boissons non consommés intégralement (hors bouteilles consignées). Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté.

Origine des viandes : France