

Les asperges

En soutien aux producteurs Français



Elles vous sont proposées en duo

*Les blanches préparées de façon traditionnelle, accompagnée
d'une sauce ravigote et d'un gressin au jambon Serrano*

*Les vertes préparées en tartare avec des tomates anciennes
et des queues d'écrevisse, huile de Kalamata et herbes de mon jardin*

La portion : 10 €

Les morilles du Jura

*Cultivées sur le premier plateau,
ce sont les toutes premières de l'année*



*Elles sont farcies avec une mousse de volaille, puis cuites dans un bouillon
parfumé au vin Jaune et accompagnées d'une poêlée d'asperges verte*

La portion : 13 €

Nous en avons encore

Les grenouilles



Poêlée de grenouilles de la maison Beuque

La portion de 250 g - nature ou persillé **20 €**

Les filets de perche



préparés meunière et déglacés au vin Jaune

La portion de 250 g : **18 €**

La queue de langouste

Nous en avons toujours

*De retour d'un récent voyage à Cuba, j'en ai rapporté dans mes valises.
Je peux vous la proposer à un prix tout à fait sympathique !*



*Préparé à l'américaine ou bien à la Jurassienne
accompagné d'un riz camarguais*

*La portion de 250 g : **22 €***

*Réservation au 03 84 47 11 34 ou 06 75 97 95 68
ou leclosfleuri3@wanadoo.fr*

*si vous passez une commande par mail, assurez-vous de bien avoir reçu une confirmation
de votre commande afin que nous puissions l'honorer*

Pour les amateurs

et pour celle et ceux qui n'ont pas goûté



*En direct de la boucherie Daval à Val d'Ajol,
je vous propose quelques spécialités de Haute Saône*

Une belle assiette de jambon de Luxeuil, fuseau lorain, saucisson cuit à l'ail des ours, lard de jambon, saucisson au Muster et gendarme fumé



*Ensuite, la cocotte mijoté avec du pied de porc farci, de l'andouille du val d'Ajol,
de la palette fumée et des pommes de terre nouvelles cuisinées au lard paysan*



Pour finir, une tartelette amandine aux griottines de Fougerolle



Ce menu vous est proposé à 25.00 €