

A PARTAGER

Planche apéro (2 personnes).....18.50€

NOS SALADES

Salade Tentation.....29€

Salade verte, Jambon cru, Foie Gras mi-cuit, Foie Gras Poêlé, Tranches de Magret de Canard Fumé, Noix, Oeuf Parfait, légumes et fruits poêlés

Salade Périgourdine Revisitée28€

Salade verte, Gésiers confits, Tranches de Magret de canard fumé, Dés de Foie Gras mi-cuit, Asperges, Pignons de Pin, Oeuf parfait, Cœurs d'Artichauts, Maïs

Salade Franc-Comtoise Revisitée26€

Salade verte, Croustillants de Morbier, Dés de Pommes de Terre, Lardons Fumés, Oeuf Dur, Dés de Comté, Chips de Saucisse de Montbéliard, Pop Corn Salés, Vinaigrette Huile de Noix et Macvin

Salade de Chèvre Chaud24€

Salade verte, Toasts Croustillants de Crottins de Chèvre, Pêches rôties au Thym, Noisettes Torréfiées, Chips de Jambon Cru, Vinaigrette au Miel

Salade aux Douceurs de l'Océan29€

Salade Verte, Champignons, Crevettes décortiquées, Saumon Fumé, Dés d'Avocat, Filet de Poissons du Moment, Lamelles d'Encornet, Vinaigrette aux Fines Herbes

Salade Chic d'été italienne Revisitée24€

Roquette, Jeunes pousses, Burrata crémeuse, Pêches rôties au Beurre noisette, Prosciutto affiné, amandes torréfiées concassées, Copeaux de Parmesan, Tomates cerises, Zeste de Citron, Basilic, Vinaigrette Balsamique Blanc et miel d'acacias

NOS ENTREES

Foie Gras de Canard Mi-cuit fait Maison.....22€
Foie Gras de Canard Mi-cuit fait Maison, Chutney de Figues, Fleur de Sel et Toasts Croustillants

Tarte tiède de Tartare de Saumon et Saint-Jacques.....18€
Tarte tiède de Tartare de Saumon et Saint-Jacques, Pommes et Concassé de Noisettes

Carpaccio de Boeuf.....14€
Réduction tiède au Vacqueyras, Copeaux de Parmesan et Fleur de sel, Pickles d'échalotes et Noisettes concassées torréfiées

Cassolette de Cuisses de Grenouilles désossées.....18€
Sauce crémeuse au Vin Blanc

MENU ENFANT

Menu fripouille -10 ans.....15€

Jambon blanc ou Steak haché, frites ou autre accompagnement
1 jus de fruit ou 1 sirop
1 boule de glace

NOS PLATS

Brochette de Volaille marinée.....23€
Sauce au Fromage Blanc et Fines Herbes et son écrasé de Pommes de Terre

Tartare de Boeuf au couteau.....26€
Jaune d'Oeuf , Copeaux de Parmesan, Toasts et Frites

Epaule de Veau Cuite Basse Température28€
Jus Corsé à la Citronnelle et au Gingembre et son Accompagnement

Magret de Canard Grillé à la Plancha.....28€
Sauce au Miel, Pain d'Epices et Vinaigre Balsamique et son Accompagnement

Caille Rôtie au Beurre de Noisettes.....28€
Petits Pois à la Française et son Jus Corsé et son Accompagnement

Duo de Poissons du Moment Grillés à la Plancha (Selon arrivage).....32€
Sauce Vierge et son Risotto Crémeux

Filet de Bar grillé côté Peau.....38€
Bisque de Langoustes et son Risotto crémeux

Brochette de Gambas et de Noix de Saint Jacques snackées.....38€
Sauce safranée au fumet de poissons, Risotto crémeux et sa Tuile de Parmesan

Roestiflette24€
Roesti maison, Saucisse de Montbéliard, Morbier fondu, Jambon à l'Os) et sa Salade Verte

Burger Alsacien.....26€
Pain Burger Bretzel, Steak Haché, Compotée d'Oignons, Munster fondu, Roesti, Sauce Hamburger, Salade Verte, Tomate, Cornichons

Plat Végétarien22€
Risotto d'Épeautres aux Champignons, Purée de Carottes, Légumes Grillés à la Plancha, Oeuf Parfait, Sauce Forestière et ses Morilles

Pièce du Boucher du Moment

- Sauce Forestière aux Morilles29€
- Sauce au Roquefort.....26€
- Sauce aux Poivres.....24€

Menu du Marché Du Lundi au Vendredi midi

PLAT.....16.50€
DESSERT.....4,90€



NOS DESSERTS

Café gourmand.....	9,90€
Tarte du jour	6.00€
Suggestion du Pâtissier	
Tartelette Citron Meringuée	7.50€
Fraîcheur Acidulée	
Tartelette Chocolat au Syphon.....	7.50€
Chocolat Intense et mousse aérienne	
Nougat Glacé.....	8,50€
Traditionnel aux Fruits Secs	
Coupe Glacée Tentation	9,80€
Boule de Glace Vanille, Boule de Glace Myrtille, Myrtilles, Liqueur de Myrtille, Chantilly	
Tiramisu.....	8,00€
Trompe l'œil.....	9,80€
(Fruit selon notre production maison)	
Crème brûlée.....	7,50€
(Parfum selon l'humeur du chef)	
Pavlova aux Fruits Rouges.....	8,50€
Vacherin.....	8,50€
Criolait	8,50€
Dôme au Chocolat avec insert de Cassis alcoolisés de la Maison Peureux	
Coupe de glace	
• 1 boule.....	3,00€
• 2 boules.....	5,00€
• 3 boules.....	7,00€
Assiette de fromages.....	7,50€