

A PARTAGER

Planche apéritive.....18.50€
Pour deux personnes

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 de Saison poêlés

Salade Franc-Comtoise Revisitée 26€
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 aux Douceurs de l'Océan 29€
Salade Verte, Champignons, Crevettes décortiquées, Saumon Fumé, Dés d'Avocat, Filet de Poissons du Moment, Lamelles d'Encornet, Vinaigrette aux Fines Herbes

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

Croute Forestière aux Morilles.....20€
Champignons Sauvages, Morilles, Crème de Sous-Bois, Jus de Veau réduit et Toasts de Pain Grillé

Vol au Vent de Cuisses de Grenouilles désossées.....18€
Sauce crémeuse persillée 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

Menu du Marché

du Lundi au Vendredi uniquement les Midis

PLAT.....16.50€

DESSERT.....4,90€



NOS PLATS

Ballotine de Pintade farcie aux Morilles.....27€
Sauce au Chardonnay, Mousseline de Panais et Légumes de Saison grillés à la Plancha

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

Médailon de Filet Mignon de Veau cuit Basse Température.....28€
Réduction Crèmeuse au Vin Blanc et Échalotes, Mousseline de Panais et Légumes de Saison grillés à la Plancha

Magret de Canard à la Plancha.....28€
Réduction à la crème de Cassis, Duo de Purées (Pommes de Terre et Patates Douces)

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

Souris d'Agneau Façon Orientale.....32€
Semoule aux Fruits Secs et Jus d'Agneau

Croute Forestière aux Morilles.....28€
Champignons Sauvages, Morilles, Crème des Sous-Bois, Jus de Veau Réduit et Toasts Grillés

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

Filet de Saint-Pierre Grillé à la Plancha.....36€
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

Roestiflette 24€
Roesti maison, Saucisse de Montbéliard, Morbier fondu, Jambon à l'Os et sa Salade Verte

Burger de La Tentation.....26€
Pain Burger Bretzel, Effiloché de Canard, Compotée d'Oignons, Raclette fondue, Lard Fumé, Roesti, Sauce
Hamburger, Salade Verte, Tomate, Cornichons

Plat Végétarien 22€
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 Morilles 29€
- Sauce au Roquefort.....26€
- Sauce aux Poivres.....24€

*“La gastronomie est l’art d’utiliser la
nourriture pour créer le bonheur”*

NOS DESSERTS

Café gourmand.....	9,90€
Tarte du jour	6.00€
Suggestion du Pâtissier	
Tartelette Citron Meringuée	7.50€
Fraîcheur Acidulée	
Tartelette Tatin aux Pommes.....	7.50€
Et sa Touche de Cannelle	
Macaron aux Fruits de Saison.....	9.50€
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	

Carpaccio d’Ananas.....8.50€
Et sa Boule de Glace, Crumble

Paris Brest Chocolat Praliné.....9,50€

Dessert Signature du Chef.....9,50€
Poire pochée à la Fleur d’Hibiscus, Chocoat

Assiette de fromages.....7,50€

Coupe de glace

- 1 boule.....3,00€
- 2 boules.....5,00€
- 3 boules.....7,00€