

Mes Entrées

Foie Gras de Canard maison au Carminia (Domaine Baud) : 24,50 €

Chutney de Mangue flambée au rhum, Gelée de Vin Jaune maison, Pain d'épices



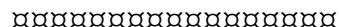
Croûte aux Morilles et Vin Jaune

Entrée : 20 €

Plat : 30,50 €



Cocotte de saint jacques à la vanille, fondue de poireaux et moule marinière : 22,50€



Escargot de bourgogne flambé au Pontarlier sur son croûton à l'ail noir : 19,50€

(Gros Escargots de Bourgogne, lardons, Champignons de Paris, Tomates Cerises, Topinambour)

Mes Plats

Entrecôte poêlée aux Morilles : 33,50 €

Pomme Grenaille et Garniture du jour

Filet de Poulet de la Ferme d'Ambierge à Amancey (25) au Vin Jaune et Morilles : 26,50 €

Pommes Grenaille et Garniture du jour

Filets de Perche poêlés au beurre : 27 €

Pommes Grenaille, Salade verte

Coquillettes comme les faisait ma Grand-Mère aux Morilles : 22 €

Coquillettes, Jambon, Morilles, Lardons, Champignons de Paris

Notre Burger : 19,50 €

Steack haché maison 180 g, Pain Burger de la Boulangerie de Jougne, Morbier, Oignons, Salade, Tomates, Sauce Ciboulette, Pommes Grenaille, Salade verte.

Assiette campagnarde : 20€

(Saucisse de Morteau label rouge, pommes grenailles, salade, cancoillotte)

Magret de Canard rôti entier aux grillotines de Fougerolles, écrasé de pommes de terre et légumes du jour : 31€

Saint Jacques poêlé sauce Ergo, écrasé de pommes de terre et légumes du jour : 28,50€

Nos Desserts

Café-Dessert

9 €

**

Tarte aux Myrtilles Fraîches

8,50 €

**

Crème brûlée au Macvin

7,50 €

**

Tarte au Citron revisitée à ma façon

8,50 €

**

Tiramisu à la Mangue

8,50 €

**

Profiteroles Maison

8,50 €

**

Coupe Taverne : 9 €

Glaces Macvin-Myrtilles-Sapin,

Myrtilles macérées au Kirsch de chez Guy, Coulis de Framboises, Chantilly

La boule de Glace : 2 €

Sorbets :

Citron, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Mandarine, Myrtilles

Crèmes glacées :

Barbe à papa, Bourgeon de Sapin, Café, Chocolat, Macvin, Miel de montagne, Pistache, Vanille

Supplément Chantilly : 0,90 €