



LES SAVEURS DU MARCHÉ

(Le soir uniquement, du lundi au dimanche)

Entrée plat ou plat dessert - 27€

Entrée, plat, et dessert - 34€

NOS ENTRÉES

Salade de magret fumé, tomate et artichaut confits	9€
Coulant franc comtois	12€
Terrine de saumon, mayonnaise au curry Madras	13€

Prix nets et services compris en euros



NOS PLATS

Carré de porc Abotia, sauce chorizo	22€
Filet de sandre façon meunière, réduction calamansi	22€
Onglet de boeuf des frères Py et jus au thym	23€

NOS DESSERTS

Macaron à la mangue et passion	9€
Crème brûlée du moment	9€
Mousse au chocolat blanc aux cèpes, poire vigneronne et crumble cacao	9€

Prix nets et services compris en euros



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

13.50€

Aiguillettes de poulet panées maison

ou

Steak haché, frites et salade

-

2 boules de glace au choix

-

1 sirop à l'eau 25 cl

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment



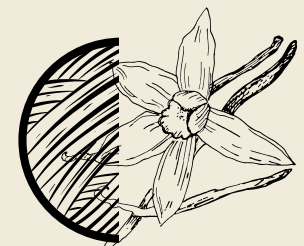
Prix nets et services compris en euros

LES CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

Glacier Gérard CABIRON, Meilleur Ouvrier de France

Coupe glacée au choix : 1 boule 2,5€ 2 boules 4,5€ 3 boules 7€

Les crèmes glacées:



Vanille de Madagascar



Chocolat noir de Tanzanie



Caramel au beurre de montagne
et fleur de sel



Pistaches de Sicile



Café 100% arabica
torréfié IGP de Colombie



Menthe et éclats de chocolat

Les crèmes glacées alcoolisées :

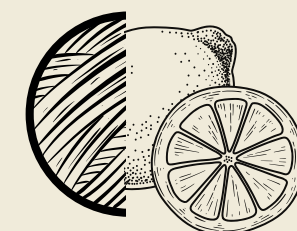


Macvin du Jura blanc AOC

Les sorbets



Fraises Senga



Citron jaune



Citron Yuzu de Kochi, Japon



Framboises



Fruits de la passion



Cassis



Mangue Alphonso d'Inde

Prix nets et services compris en euros