

Les Entrées/ Starters

- Foie Gras Maison, en Terrine : **24 €**
Home-made Foie Gras
- Escalope de Foie Gras Chaud aux Fruits de Saison : **24 €**
Escalope of Warm Foie Gras with Seasonal Fruit
- Saumon Fumé sur sa Petite Salade : **20 €**
Smoked Salmon on a Small Salad
- Jambon Fumé Cuit du Haut-Doubs : **14 €**
Cooked Smoked Ham from the Haut-Doubs
- Marmite d'Escargots au Vin Rouge d'Arbois : **19 €**
Snail Stew with Arbois Red Wine
- Curry de Crevettes aux Légumes d'Automne : **19 €**
Curry Shrimp with Seasonal Vegetables
 - Morilles à la Crème : **24 €** 
Morels in Cream Sauce
 - Œuf Cocotte aux Saveurs de Truffe : **12 €** 
Baked Egg with Truffle
 - Potage du Jour : **10 €** 
Soup of the Day

Les Plats/ Main Course

- Poêlée de Saint Jacques au Persil et Echalotes : **30 €**
Pan-fried Scallops with Parsley and Shallots
- Pavé de Lieu Jaune en Crumble de Noix, Sauce au Chardonnay : **24 €**
Pavé of Pollock with Walnut Crumble and Chardonnay Sauce
- Filets de Perche Meunière sur Lit de Choucroute : **24 €**
Perch Fillets Meunière on a Bed of Sauerkraut
- Filet de Sandre Poêlé Sauce au Champagne : **28 €**
Pan-fried Pikeperch Fillet with Champagne Sauce
- Omelette Fourrée aux Morilles : **25 €** 
Omelette with Morels
- Duo de Chèvre Frais et Butternut : **18 €** 
Fresh goat cheese and butternut squash duo
- Risotto Crèmeux aux Morilles : **24 €** 
Creamy Morels Risotto

Filet de Bœuf aux Morilles : 35 €

Beef Fillet with Morels

- Tournedos aux Poivres, Flambé à l'Armagnac : 32 €

Tournedos with Peppers, Flambéed with Armagnac

- Tournedos Grillé : 30 €

Grilled Tournedos

- Jambon Fumé Cuit du Haut-Doubs aux Morilles : 28 €

Cooked Smoked Ham from Haut-Doubs with Morels

- Effiloché de Canard sur Lit de Chou Vert au Lard de Chez Paillard : 26 €

Shredded Duck on a Bed of Green Cabbage with Bacon from Chez Paillard

- Pavé de Cerf Grand Veneur : 30 €

Grand Veneur Venison Steak

Les Fromages/ Cheese

- Sélection de Fromages (4 Sortes au Choix) : 11 €

Selection of Cheeses (4 Types to Choose)

Les Desserts/ Desserts

- Farandole des Desserts de Frédérique Chauvin

(Choix de 1 à 4 sortes par personne (tarif par assiette / ne peut être partagée)) : 15 €

Farandole of Desserts by Frédérique Chauvin (Choice of 1 to 4 varieties per person (price per plate / cannot be shared))

- Glaces et Sorbets « Berthillon » (2 parfums) : 10 €

Ice cream and sorbets from the Berthillon House (2 Flavors)

A Partir de 2 personnes et sur Commande

From 2 people and on order

- Soufflé Flambé au Dom Pacello de la Distillerie Peureux : 15 € par pers.

Flambé Soufflé with Dom Pacello from the Peureux Distillery

- Profiteroles au Chocolat : 15 € par pers.

Chocolate Profiteroles

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) Children's menu (up to 10 years old)

Un plat garni et un dessert : 11€

One main course and one dessert

Couverts enfant ou adulte sans repas : 3.00€

Child or Adult without Meals

Merci de signaler vos allergies à la prise de commande.

Pour les Allergènes présents dans nos plats,

Merci de vous renseigner auprès des responsables de salle.

For the allergens present in our dishes,

Please ask the restaurant manager.