

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 Beurre Persillé : **19 €**
Snails with Parsley Butter
- Salade d'Écrevisses, Dés de Pomme Verte et Noix de Coco : **19 €**
Crayfish Salad with Green Apple Dice and Coconut
- Morilles à la Crème : **24 €** 
Morels in Cream Sauce
- Œuf Cocotte aux Saveurs de Truffe : **12 €** 
Baked Egg with Truffle
- Bowl de Crudités de Saison : **13 €** 
Bowl of Seasonal Crudités

Les Plats/ Main Course

- Poêlée de Saint Jacques au Persil et Echalotes : **30 €**
Pan-fried Scallops with Parsley and Shallots
- Noix de Saint-Jacques et Crevettes aux Agrumes et Curry Vert : **30 €**
Scallops and Prawns with Citrus Fruit and Green Curry
- Filet de Rouget au Basilic et Fenouils : **24 €**
Fillet of Red Mullet with Basil and Fennel
- Filet de Perches à la Crème Citronnée : **24 €**
Fillet of Perch with Lemon Cream
- Omelette Fourrée aux Morilles : **25 €** 
Omelette with Morels
- Assiette de Spätzles aux Petits légumes : **18 €** 
Spätzles with Vegetables
- Risotto Crémeux 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

- Pavé de Selle d'Agneau au Thym : **28 €**
Saddle of Lamb with Thyme

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.