

## Menu de Louis

le Gustalin...  


Entrée + plat + fromage (*assiette de 2 fromages, salade verte et noix*) + dessert : 40 €

Entrée + plat + fromage **ou** dessert : 35 € / Entrée + plat : 31 € / Plat + fromage **ou** dessert : 28 €

Gravelax de truite rose, crème de betterave, mousse d'avocat,  
pickles de radis et fougasse maison

Ou

Ravioles d'escargots de la ferme Bonvalot, ricotta et ail doux,  
crème de cerfeuil tubéreux et jus de persil

\*\*\*\*\*



Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune  
morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante



Ou

Poisson selon arrivage, lentilles de pays, légumes d'automne, aioli et bouillon de crustacés

Ou

Poitrine de cochon confit à basse température, râpé de chou-fleur,  
crème de brocoli servie froide et patate douce taillage Pont-Neuf

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

(à commander en début de repas)

## Menu du Terroir

Entrée + plat + fromage (*assiette de 2 fromages, salade verte et noix*) + dessert : 30 €

Entrée + plat + fromage **ou** dessert : 25 € / Entrée + plat : 23 € / Plat + fromage **ou** dessert : 21 €

6 escargots façon traditionnelle : en caquelon à l'ail et au persil

Ou

Œuf plein air cuisson parfait (à 64°C pendant 1H) façon meurette avec lard paysan,  
sauce au Pinot noir de Bourgogne et croûtons à l'ail

Ou



Croustillant de tête de veau et salade verte

\*\*\*\*\*

Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte et salade verte



Ou



Filets de perches saisis à l'ail et au persil, frites et légumes de saison

\*\*\*\*\*



Vacherin glacé à l'ancienne, émulsion au yaourt




Ou

Tarte Tatin aux pommes, glace caramel au beurre salé et nougatine





## ENTREES



- Croustillant de tête de veau, sauce gribiche, salade verte 10 €
- Escargots façon traditionnelle : à l'ail et au persil  x 6 : 8 € x12 : 13 €
- Œuf plein air cuit à 64°C pendant 1h, façon meurette : champignons, lard paysan, sauce au Pinot noir de Bourgogne et croûtons à l'ail 10 €
- Gravelax de truite rose, crème de betterave, mousse d'avocat, pickles de radis et fougasse maison 14 €
- Ravioles d'escargots de la ferme Bonvalot, ricotta et ail doux, crème de cerfeuil tubéreux et jus de persil 14 €




## PLATS



- Saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur, cancoillotte et salade verte  17 €
- Filets de perches saisies à l'ail et au persil, frites et légumes de saison 18 €
- Ballotine de poulet fermier Label Rouge, sauce crémée au vin jaune  morilles et champignons du moment, polenta crémeuse et croustillante 26 €
- Poisson selon arrivage, lentilles de pays, légumes d'automne, aioli et bouillon de crustacés 23 €
- Poitrine de cochon confit à basse température, anguille fumée, râpé de chou-fleur, crème de brocoli servie froide et patate douce taillage Pont-neuf 23 €

## DESSERTS (environ 15 minutes de préparation)



- Assiette de 3 fromages francs-comtois  8 €
- Tarte Tatin aux pommes, glace caramel au beurre salé et nougatine 8 €
- Vacherin glacé à l'ancienne, émulsion au yaourt  8 €
- Baba au citron vert, parfait glacé au limoncello 9 €
- Comme un Opéra, émulsion chocolat, glace café, tuile cacao 9 €
- Soufflé chaud au vin jaune, glace noix  9 €
- Café ou thé Gourmand 9 €

**Menu pour les grands Gourmands 12 € (6-12 ans) // Menu pour les p'tits Gourmands 8 € (2-5 ans)**

Filets de perches panés maison ou Saucisse de Morteau servis avec légumes de saison et frites

\*\*\*\*\*

Une boule de glace artisanale : fraise, vanille ou chocolat Et une boisson : limonade, diabolo ou sirop