

Menu Veggie



Spécialité de la maison




produits locaux

Entrée + plat + fromage ou dessert : 27 €




ENTREE hors menu : 7 €

- ... Déclinaison de courgettes
- ... Gaspacho de saison
- ... Poireaux vinaigrette, œuf bio de chez fred, avec ou sans harengs
- ... Chou pak choï sauté au beurre et à l'ail, lait d'amande émulsionné à la citronnelle

PLAT hors menu : 15 €

- ... Salade paysanne : salade verte, œuf de poule bio de chez Fred (Jura), Comté et noix, et un bol de frites
- ... Asperges de saison, pesto à l'ail des ours, poêlée de pommes de terre nouvelles + 2 €
-  ... Jardinère de légumes, polenta fondante et sauce aux morilles et champignons + 4 €
- ... Hamburger au Comté, œuf bio de chez Fred au plat, frites, salade, tomates, sauce façon gribiche , compotée d'oignons, pain burger de notre boulanger Mr. Gros Lambert +2 €

DESSERT hors menu : 7 €

- ... Vacherin glacé selon l'inspiration du Chef
- ... Profiteroles maison
- ... Assiette de 3 fromages : Comté, Morbier et Cancoillotte maison 2 € 
- ... Fraises fraîches françaises, mousseline à la vanille, sorbet fraise basilic + 2 €
- ... Barre chocolatée à la rhubarbe confite + 2 €
-  ... Soufflé chaud au vin jaune et sa glace aux noix (20 minutes de cuisson) + 2 € 

Pour une meilleure organisation, les desserts du menu sont à commander au début de repas.

Tous nos plats sont faits « maison » à partir de produits bruts, **sauf la pâte feuilletée et les frites**. Nous sommes en mesure de vous indiquer les provenances de nos produits. **Liste des allergènes en fin de carte**. Tous nos prix sont TTC, service compris, boissons non comprises