









« CÔTE RESTAURANT »

MENU à 29,50 € : (entrée + plat + dessert) *au choix dans la carte*

LES ENTREES

 Tartare de saumon, au Comté, pomme et curry	14 €
 Foie gras de canard en ballottine, compote de pomme poivrée (<i>suppl. menu 3 €</i>)	15 €
 Saint Jacques juste saisies, risotto noir au Brési et émulsion fumée	14 €
 Velouté de légumes du marché	12 €




LES PLATS

 Sauté de cerf aux girolles, polenta et petits légumes	18 €
 Suprême de volaille aux écrevisses, riz noir vénéré en risotto	19 €
 Poitrine de cochon IGP Franc Comtois confite, laquée aux épices douces	18 €
 Pavé de cabillaud confit à l'huile d'olive, moelleux de pomme de terre au citron	19 €

LES FROMAGES REGIONAUX

Trio de fromages régionaux	8 €
Comté et son verre de Vin Jaune	12.50 €

LES DESSERTS

 Crème brûlée au Vin Jaune	8 €
 Croustillant au café et sa mousse légère marron Bailey's, marron glacé	9 €
 Coulant au chocolat rafraichi à la noix de coco	9 €