









« CÔTE RESTAURANT »

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

LES ENTREES

 Rillettes de lapin à la sarriette et graines de moutarde	13 €
 Foie gras de canard en ballottine, compote de pomme poivrée (<i>suppl. menu 3 €</i>)	15 €
 Saint Jacques juste saisies, risotto au Brési et émulsion fumée	14 €
 Terrine de canard au Porto et son pompon de salade	12 €




LES PLATS

 Pavé de veau fondant et graines de kasha, jus corsé	19 €
 Suprême de volaille en croûte de moutarde, jus de viande et grenailles confites	19 €
 Poitrine de cochon IGP Franc Comtois confite, laquée aux épices douces	18 €
 Poisson selon le marché et ses légumes de saison	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 €
 L'agrumes dans tous ses états	9 €
 Coulant au chocolat rafraîchi à la noix de coco	9 €