

Restaurant « Mon Plaisir »

Voué à mon ambition créative et au respect

de notre savoir traditionnel.

Je vous ferais découvrir suivant les mois et les saisons

Les beaux produits de notre belle Franche-Comté

Des parfums ...

JANVIER

Des alliances de goûts ...

FÉVRIER

De textures ...

MARS

Pour votre plus grand plaisir

AVRIL

MAI

JUIN

Tout au long de l'année

JUILLET

la nature nous livre

AOÛT

de magnifiques produits.

SEPTEMBRE

OCTOBRE

Au gré de mes envies,

NOVEMBRE

DÉCEMBRE



Choix de menus carte

Votre menu à partir de notre menu

Plaisir des sens

<p>- <u>Plaisir des sens</u> -</p> <p><i>Le menu carte en dégustation</i></p> <p><i>90€</i></p> <p><u>Pour tous les convives</u></p> <p><u>de la table</u></p>	<p>- <u>Mon Plaisir</u> -</p> <p>- 2 entrées au choix</p> <p><i>Lapin Rex du Poitou en folies</i></p> <p><i>Crèmeux de maïs</i></p> <p><i>Fèves fraîches</i></p> <p><i>Choux confettis croquants, Pétale de tomate séchée, Quintessence au macvin, Truffe d'été</i></p> <p><i>ou</i></p> <p>- <i>La suggestion de poisson frais du jour</i></p> <p><i>ou</i></p> <p>- <i>La viande du moment</i></p> <p><i>- Fromages</i></p> <p><i>- Dessert</i></p> <p><i>68€</i></p>
<p>- <u>Chamescl</u> -</p> <p>- 1 entrée au choix</p> <p><i>Lapin Rex du Poitou en folies</i></p> <p><i>Crèmeux de maïs</i></p> <p><i>Fèves fraîches</i></p> <p><i>Choux confettis croquants, Pétale de tomate séchée, Quintessence au macvin, Truffe d'été</i></p> <p><i>ou</i></p> <p>- <i>La suggestion de poisson frais du jour</i></p> <p><i>ou</i></p> <p>- <i>La viande du moment</i></p> <p><i>- Fromages</i></p> <p><i>- Dessert</i></p> <p><i>58€</i></p>	<p>- <u>Loment</u> -</p> <p>- 1 entrée au choix</p> <p><i>hors foie gras</i></p> <p><i>Lapin Rex du Poitou en folies</i></p> <p><i>Crèmeux de maïs</i></p> <p><i>Fèves fraîches</i></p> <p><i>Choux confettis croquants, Pétale de tomate séchée, Quintessence au macvin, Truffe d'été</i></p> <p><i>- Fromages</i></p> <p><i>- Dessert</i></p> <p><i>45€</i></p> <p>Les plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts</p> <p><u>Prix nets</u></p>

Notre menu carte



Plaisir des sens de Juin

- Les entrées -

 - *Compressée de foie gras Maison et gros camus en gelé : 22€*

Carpaccio de petit poivrade, sel pyramidal de Maldon



- *Gros couteau mariné aux herbes et combava : 20€*

Gommettes de tomates de couleurs, mousseline de burrata, olives coquillos

Larmes de piquillos et basilic



 - *Escargots de la ferme des Chazeaux en poupeton*

de fleur de courgette : 20€

Chiminji, lard de Colonnata, motti cress, bouillon de légumes et livèche



- *Blanc mangé à ma façon : 22€*

Crevettes Royale, morilles vin jaune

- *Repos des papilles*

 - *Lapin Rex du Poitou en folies : 32€*

Crèmeux de maïs, fèves fraîches, choux confettis croquants,

Pétale de tomate séchée, quintessence au macvin, truffe d'été

 - *Chalet de fromages : 12€*

- *Desserts du chef : 12€*

 *Mets travaillés avec un ou différents produits*

Franc - Comtois

Si vous avez un petit appétit vous avez la possibilité de choisir

un plat de notre menu carte

Si vous avez une allergie voici la liste des produits

susceptible de se trouver dans un de nos plat

Les 14 allergènes à mention obligatoire :

- Œufs - Lait - Crustacés - Mollusques - Poissons - Arachides- Graines de sésame- Soja- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg)- Fruits à coque
-Céréales contenant du gluten- Céleri- Moutarde- Lupin

Nous avons du pain sans gluten à votre disposition

Bambin

8,50 €

Escalope de volaille viennoise

Ou



Jambon chaud du haut Doubs à la crème

Glace

Pour les moins de 12 ans le choix

des menus à 50% du prix

*Si vous désirez acquérir de la terrine de foie gras
Veuillez demander pendant le repas à Mme Pilloud*

ou

aux personnels de service

Nous vous remercions