

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




Griottines®

Menus carte

Faite votre menu à partir de notre menu

« Plaisir des sens »

<p>- <u>Plaisir des sens</u> -</p> <p>Le menu carte en dégustation</p> <p>90€</p> <p><u>Pour tous les convives de la table</u></p>	<p>- <u>Mon Plaisir</u> -</p> <p>-2 entrées au choix</p> <p>Canard de chez Mme Burgaud en croûte de craterelles</p> <p>Bonbon de cuisses confites aux herbes</p> <p>Gommettes de légumes racines</p> <p>figues de Solliès rôti</p> <p>Jus de carcasses, figues et porto</p> <p>ou</p> <p>-La suggestion de poisson frais du jour</p> <p>ou</p> <p>-La viande du moment</p> <p>-Fromages</p> <p>-Dessert</p> <p>68€</p>
<p>- <u>Chamesol</u> -</p> <p>-1 entrée au choix</p> <p>Canard de chez Mme Burgaud en croûte de craterelles</p> <p>Bonbon de cuisses confites aux herbes</p> <p>Gommettes de légumes racines</p> <p>figues de Solliès rôti</p> <p>Jus de carcasses, figues et porto</p> <p>ou</p> <p>-La suggestion de poisson frais du jour</p> <p>ou</p> <p>-La viande du moment</p> <p>-Fromages</p> <p>-Dessert</p> <p>58€</p>	<p>- <u>Lomont</u> -</p> <p>-1 entrée au choix</p> <p>hors foie gras</p> <p>Canard de chez Mme Burgaud en croûte de craterelles</p> <p>Bonbon de cuisses confites aux herbes</p> <p>Gommettes de légumes racines</p> <p>figues de Solliès rôti</p> <p>Jus de carcasses, figues et porto</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p>

Notre menu carte

Plaisir des sens d'Octobre

- Les entrées -



- Foie gras «Maison» coings confits : 22€

Espuma de brioche, Matignon de coing rôti

- Tartare de Griset et betterave : 18€

Zorri cress, crème acidulée, caviar de hareng



- Strudel d'escargots de la ferme des Chazeaux
champignons des bois : 20€

Quintessence de veau au vin jaune



- Rilette de raie Grenobloise revisitée : 20€

Beurre blanc à l'absinthe Peureux légèrement safrané

Câpres queues, piquillos, herbes fraîches

- Repos des papilles



- Canard de chez Madame Burgaud en croûte de craterelles : 32€

Bonbon de cuisses confites aux herbes

Gommettes de légumes racines, figues de Solliès rôti

Jus de carcasses, figues et porto



- Chalet de fromages : 12€

- Desserts du chef : 12€



Mets travaillés avec un ou différents produits

De la Région Bourgogne-Franche-Comté

Les plats sont faits maison et élaborés à partir
de produits bruts

Prix nets

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 « Maison »

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

