

# 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

*au mois de ...*

DÉCEMBRE



  
Griottines®

# Menus carte

Faite votre menu à partir de notre menu

## « Plaisir des sens »

|   |   |
|---|---|
| <p>- <u>Plaisir des sens</u> -</p> <p><b>Le menu carte en dégustation</b><br/>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><b>Selle d'agneau de lait des Pyrénées</b><br/>viennoise de citron noir d'Iran, fressure aux épices<br/>Asperge et carottes fanes rôties</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><b>Selle d'agneau de lait des Pyrénées</b><br/>viennoise de citron noir d'Iran, fressure aux épices<br/>Asperge et carottes fanes rôties</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><b>hors foie gras</b></p> <p><b>Selle d'agneau de lait des Pyrénées</b><br/>viennoise de citron noir d'Iran, fressure aux épices<br/>Asperge et carottes fanes rôties</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p>  |

# Notre menu carte

## Plaisir des sens de Février

### Nos entrées



- Notre de foie gras « Maison » à la rencontre des céleris :  
22€

Cèleri rave confit et truffes mélanosporum, gelée de céleri branche

- Skreï juste nacré et couteau en tartare : 22 €

Flanqué d'un saladine d'asperge verte en spaghetti

Vinaigrette de crustacé



- Conchiglioni d'Escargots de la ferme des Chazeaux

Matignon de légumes printanier : 20€

Crème de bleu de Gex



- Filet de truite du Jura juste cuit : 22€

Jus de cébette au lard paysan et morilles

- Prélude des papilles

- Selle d'agneau de lait des Pyrénées : 32€

viennoise de citron noir d'Iran, fressure aux épices

Asperge et carottes fanes rôties



-Chalet de fromages : 12€

-Farandole de 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

