

# 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



# 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></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>- <b>Paleron</b> de veau à basse température flanqué d'un cœur ris de veau Tapenade de craterelles, quintessence de Macvin Purée de patate douce petits pois, rouelles de carottes fanes</p> <p>ou</p> <p>-<b>La suggestion de poisson</b> frais du jour</p> <p>ou</p> <p>-<b>La viande du moment</b></p> <p>-<b>Fromages</b></p> <p>-<b>Dessert</b></p> <p>68€</p>
<p>- <u>Chamesol</u> -</p> <p>-1 entrée au choix</p> <p>- <b>Paleron</b> de veau à basse température flanqué d'un cœur ris de veau Tapenade de craterelles, quintessence de Macvin Purée de patate douce petits pois, rouelles de carottes fanes</p> <p>ou</p> <p>-<b>La suggestion de poisson</b> frais du jour</p> <p>ou</p> <p>-<b>La viande du moment</b></p> <p>-<b>Fromages</b></p> <p>-<b>Dessert</b></p> <p>58€</p>	<p>- <u>Lomont</u> -</p> <p>-1 entrée au choix</p> <p><b>hors foie gras</b></p> <p>- <b>Paleron</b> de veau à basse température flanqué d'un cœur ris de veau Tapenade de craterelles, quintessence de Macvin Purée de patate douce petits pois, rouelles de carottes fanes</p> <p>-<b>Fromages</b></p> <p>- <b>Dessert</b></p> <p>45€</p>

# Notre menu carte

## Plaisir des sens d'Avril

### Nos entrées



- Notre foie gras et truite du Jura fumé « Maison » : 22€

Gommettes de betteraves rouges

- Graphique de maquereau mariné aux épices et tourteau : 18 €

Asperges en folies



- Escargots de la ferme des Chazeaux

en coque de pommes de terre : 20€

Siphon de pomme de terre au comté et vin jaune, quelques herbettes



- Oeuf parfait «Cœur du Doubs »

de Pierrefontaine les Varans : 20€

Velouté Argenteuil et morilles

- Prélude des papilles



- Paleron de veau à basse température

Flanqué d'un cœur ris de veau : 32€

Tapenade de craterelles, quintessence de Macvin

Purée de patate douce et petits pois, rouelles de carottes fanes



-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



**» ON VOUS PROPOSE  
LE GOURMET BAG !**



**C'est si bon  
je finis à la maison !**