

**La carte d'Aout et Septembre  
Débutera le samedi 5 Aout soir**

*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®**

# Menu

## « Saveurs estival »

### -Amuses bouche



- Foie gras «Maison» aux olives noires confites

Cristalline de thé vert matcha

Aumônière d'olives noires confites en papier de riz

- Sardines marinées aux épices

Tomates collection dans toutes leurs folies jusqu'au sorbet



- Compressée de blette et saucisse de Montbéliard

Escargots de la ferme des Chazeaux

Quintessence de veau à la truffe d'été

### -Repos des papilles



- Rognon de veau rosé cuit entier dans sa coque de graisse

Quintessence de pinot noir de Bourgogne,

Girolles clou, godets de pommes de terre,

Epinards et lardons



-Chalet de fromages

-Desserts du chef

80 €

du 1er juillet 2017 au 30 septembre 2017



Mets travaillés avec un ou différents produits

Franc –Comtois

# 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><u>Pour tous les convives de la table</u></p>	<p>- <u>Mon Plaisir</u> -</p> <p>-2 entrées au choix</p> <p><b>Rognon de veau rosé cuit entier dans sa coque de graisse</b></p> <p>Quintessence de pinot noir de Bourgogne, Giroilles clou godets de pommes de terre épinards et lardons <b>ou</b></p> <p><b>-La suggestion de poisson frais du jour</b> <b>ou</b></p> <p><b>-La viande du moment</b></p> <p><b>-Fromages</b></p> <p><b>-Dessert</b></p>
<p>- <u>Chamesol</u> -</p> <p>-1 entrée au choix</p> <p><b>Rognon de veau rosé cuit entier dans sa coque de graisse</b></p> <p>Quintessence de pinot noir de Bourgogne, Giroilles clou godets de pommes de terre épinards et lardons <b>ou</b></p> <p><b>-La suggestion de poisson frais du jour</b> <b>ou</b></p> <p><b>-La viande du moment</b></p> <p><b>-Fromages</b></p> <p><b>-Dessert</b></p>	<p>- <u>Lomont</u> -</p> <p>-1 entrée au choix</p> <p><b>hors foie gras</b></p> <p><b>Rognon de veau rosé cuit entier dans sa coque de graisse</b></p> <p>Quintessence de pinot noir de Bourgogne, Giroilles clou godets de pommes de terre épinards et lardons</p> <p><b>-Fromages</b></p> <p><b>- Dessert</b></p>

# Notre menu carte

## Plaisir des sens de Juillet

### - Les entrées -



- Foie gras «Maison» aux olives noires confites : 22€

Cristalline de thé vert matcha

Aumônière d'olives noires confites en papier de riz

- Sardines marinées aux épices : 20€

Tomates collection dans toutes leurs folies jusqu'au sorbet



- Compressée de blette et saucisse de Montbéliard

Escargots de la ferme des Chazeaux : 20€

Quintessence de veau à la truffe d'été



Quenelles de St-Pierre et homard d'Europe : 22€

Taboulé de chou-fleur aux herbes fraîches

Bouillon de carcasse à l'absinthe « Peureux »

### -Repos des papilles



- Rognon de veau rosé cuit entier dans sa coque de graisse : 28€

Quintessence de pinot noir de Bourgogne,

Girolles clou, godets de pommes de terre, épinards et lardons



-Chalet de fromages : 12€

-Desserts du chef : 12€



Mets travaillés avec un ou différents produits

Franc - Comtois

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

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 !***