

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>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>- Bœuf « Herdshire » façon lièvre à la royal</p> <p>Perle de légumes racines glacées</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>- Bœuf « Herdshire » façon lièvre à la royal</p> <p>Perle de légumes racines glacées</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>- Bœuf « Herdshire » façon lièvre à la royal</p> <p>Perle de légumes racines glacées</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p> |


Notre menu carte


Plaisir des sens

Décembre / Janvier 2019


Nos entrées

 - Cubisme de foie gras, céleri et truffes de Bourgogne 22€
Rémoulade aux herbes et son foin

 - Veau en tartare flanqué de son caviar Perle Noire 26€
Saladine de mâche, huile de colza de Germigney

 - Croustillant d'Escargots de la ferme des Chazeaux 20€
Velouté de cerfeuil tubéreux, quelques herbes fraîches
- Noisette de lotte flanquée d'un crumble exotique 24€
Crème chaude aux épices et sa glace

- Prélude des papilles

 - Bœuf « Herdshire » façon lièvre à la royal 32€
Perle de légumes racines glacées

 - Chalet de fromages 12€

- Farandole de desserts du chef 12€



Mets travaillés avec un ou différents produits
De la 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

