

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>Le menu carte en dégustation 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>- Pavé de veau fermier servi rosé, Conchiglioni farci de son salmigondis Quintessence aux herbes du jardin, quelques cèpes ou</p> <p>-La suggestion de poisson frais du jour 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>- Pavé de veau fermier servi rosé, Conchiglioni farci de son salmigondis Quintessence aux herbes du jardin, quelques cèpes ou</p> <p>-La suggestion de poisson frais du jour 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>- Pavé de veau fermier servi rosé, Conchiglioni farci de son salmigondis Quintessence aux herbes du jardin, quelques cèpes</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p>

Notre menu carte

Plaisir des sens d'Aout et Septembre

Nos entrées



- Finger de foie gras « Maison » et anguille fumé : 24€

Compotée de figues, gelée de Vernoisine



- Grosses crevettes juste saisie, gaspacho de fraise : 22€

Concombre noa, tartare de tomate collection et son sorbet

Huile d'olive de Provence quelques herbes fraîches



- Timbale d'escargots de la ferme des Chazeaux: 22€

Matignon de légumes d'été confits, espuma de tomate

petit jus à la farigoule



- Pavé de maigre juste cuit : 24€

Viennoise de chorizo, croustillant de choucroute, petite crème d'ail

- Prélude des papilles



- Pavé de veau fermier sous la mère servi rosé,

Conchiglioni farci de son salmigondis: 32€

Quintessence aux herbes du jardin, quelques cèpes

Fèves, 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

Les décors de table sont des œuvres d'un artisan d'Avignon et sont à vendre de même

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 !*