

# 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 90€</b></p> <p><u>Pour tous les convives de la table</u></p>	<p>- <u>Mon Plaisir</u> -</p> <p><b>-2 entrées au choix</b></p> <p><b>- Caille en folie</b> Farcie à la truffe d'automne macaron de cuisses confites Embeurrée de chou frisé au lard paysan, purée de pannais ou <b>-La suggestion de poisson frais du jour</b> ou <b>-La viande du moment</b></p> <p><b>-Fromages</b> <b>-Dessert</b> <b>68€</b></p>
<p>- <u>Chamesol</u> -</p> <p><b>-1 entrée au choix</b></p> <p><b>- Caille en folie</b> Farcie à la truffe d'automne macaron de cuisses confites Embeurrée de chou frisé au lard paysan, purée de pannais ou <b>-La suggestion de poisson frais du jour</b> ou <b>-La viande du moment</b></p> <p><b>-Fromages</b> <b>-Dessert</b> <b>58€</b></p>	<p>- <u>Lomont</u> -</p> <p><b>-1 entrée au choix</b></p> <p><b>hors foie gras</b></p> <p><b>- Caille en folie</b> Farcie à la truffe d'automne macaron de cuisses confites Embeurrée de chou frisé au lard paysan, purée de pannais</p> <p><b>-Fromages</b> <b>- Dessert</b> <b>45€</b></p>

# Notre menu carte

## Plaisir des sens d'Octobre

### Nos entrées



- Compression de foie gras « Maison » 24€

Saucisse du Boitchu et Wurtemberg

Confit de Rayotte de Nommay et griottines

- Bonbon frit de tartare de hareng bouvard en escabèche 22 €

Crème acidulée, avocat, pamplemousse rose

Caviar d'aubergine brûlé



- Paccheri gratiné d'escargots de la ferme des Chazeaux 22€

Epinard, ricotta, coulis de tomate, duo d'aulx



- Blanc mangé aux cèpes 24€

King Prawns, cèpes, quelques herbes

- Prélude des papilles



- Caille en folie 32€

Farcie à la truffe d'automne, macaron de cuisses confites au thym

Embeurrée de chou frisé au lard paysan, purée de pannais



- 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 !***