

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®

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 gremolata de citron Meyer Purée de panais au curry black pearl Perles de légumes racines Jus corsé au pinot noir du Jura</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>- Pavé de veau fermier gremolata de citron Meyer Purée de panais au curry black pearl Perles de légumes racines Jus corsé au pinot noir du Jura</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>Pavé de veau fermier gremolata de citron Meyer Purée de panais au curry black pearl Perles de légumes racines Jus corsé au pinot noir du Jura</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p>

Notre menu carte

Plaisir des sens de Décembre-Janvier

Les entrées



- Notre de foie gras « Maison »

aux épices de vin chaud:22€

Matignon de betteraves rouges confites dans un macaron

-Serpentin de saumon royal fumé tiède en cage : 22€

Flanqué d'une salade de Brassicacées en sommités à l'hystrix
œufs de saumon et sa mousseline



- Escargots de la ferme des Chazeaux

royale d'oignons doux :20€

Brunoise de brési, giroles clous, quelques herbes fraîches



- Dos de merlan cuit sur peau: 22€

Coulis de mâche, haricot tarbais, lard di colonnata

- Prélude des papilles



- Pavé de veau fermier et sa gremolata de citron Meyer:
32€

Purée de panais au curry black pearl, perles de légumes racines
Jus corsé au pinot noir du Jura



-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

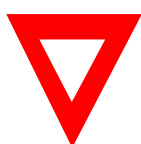
ou

aux personnels de service

Nous vous remercions



Menu St-Sylvestre



ST-SYLVESTRE

2017

- Eveil du palais

-Huitre Utah Beach en gelée d'agrumes
Tartare d'algue

-Sucette de saumon Royal fumé dans son nuage
-Oeuf de caille parfaite cuisson, morilles vin jaune

- Notre de foie gras « Maison » aux épices de vin chaud

Matignon de betteraves rouges confites
dans un macaron

- Carabinéros 3X juste saisie

Jus vert à la Coriandre, espuma de panais

- Croustillant de lotte en vermicelle de kadaïf

Velours de céleri rave
Caviar Daurenki Tsar Imperial®

-Prélude des papilles

- Poitrine de pigeon rôtie sur coffre, cuisse croustillante

Mousseline Butternut, jus truffé
Ecume de Comté, Risotto aux Céréales

-Fines feuilles croquantes

Bonbon de cancoillotte au kirsch

-Minestrone de fruits exotiques

Sorbet pina colada

-Envolée dans la nouvelle année

Sablé breton, marmelade de Clémentine confite,
Mousse au Chocolat grand cru, Glace au Praliné

- Café, thé

- Mignardise

130 €