

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



Suite



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>- Suprême de pigeon Royal sur bateau Cuisse farcie à la truffe mélanosporum Mousseline de chou de Milan, quelques feuilles et truffes Jus corsé de carcasses au porto et truffe mélanosporum 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>- Suprême de pigeon Royal sur bateau Cuisse farcie à la truffe mélanosporum Mousseline de chou de Milan, quelques feuilles et truffes Jus corsé de carcasses au porto et truffe mélanosporum 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>- Suprême de pigeon Royal sur bateau Cuisse farcie à la truffe mélanosporum Mousseline de chou de Milan, quelques feuilles et truffes Jus corsé de carcasses au porto et truffe mélanosporum</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p>

Notre menu carte

Plaisir des sens de Février

Nos entrées



- Cubisme de foie gras lové dans un pailleté d'algues : 22€

Gelée de fleurs de sel

- Carpaccio de St-Jacques

champignons de Paris, citron caviar : 22 €

Flanqué d'un tartare de rutabaga et tourteau rémoulade

borage cress



- Tourte d'Escargots de la ferme des Chazeaux

joue de bœuf Angus : 20€

Bordelaise liée à la moelle, quelques herbes fraîches



- Skrei juste cuit : 22€

Bouquet de légumes d'hivers sur mousseline de panais

Petit beurre blanc légèrement acidulé

- Prélude des papilles



- Suprême de pigeon Royal cuit sur bateau : 32€

Cuisse farcie à la truffe mélanosporum

Mousseline de chou de Milan, quelques feuilles et truffes

Jus corsé de carcasses au porto et truffe mélanosporum



- 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**

Suite



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



Suite



Février le mois de la St-Valentin

Du 3 au 18 Février 2018

Amuses bouches

Duo complice de foie gras lové dans un pailleté d'algues

Gelée de fleurs de sel

Relation en chaud et froid d'un dos de skrei sur peau juste cuit

Flanqué d'un tartare de rutabaga et tourteau rémoulade , borage cress

Indécente crevettes Carabinéros xxx dans sa tenue transparente

Matignon de légumes, infusion de carcasse et combava, quelques cress

Prélude des papilles

Fréquentation dangereuse d'une noble cuisse de volaille fermière

avec un foie gras , et du très respectable cèpe

légumes racines

L'union libre d'un bavarois de cancoillotte

et de quelques feuilles de verdure

Raccommodage autour de la poire

Spirale de l'amour retrouvé

les agrumes en folies

85 €