

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>- Suprême de pintade fermière farci aux griottines de Fougerolles Quintessence de bière brune « la Rebelle » de Giromagny Légumes en batailles dans sa coque de pomme de terre 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 pintade fermière farci aux griottines de Fougerolles Quintessence de bière brune « la Rebelle » de Giromagny Légumes en batailles dans sa coque de pomme de terre 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 pintade fermière farci aux griottines de Fougerolles Quintessence de bière brune « la Rebelle » de Giromagny Légumes en batailles dans sa coque de pomme de terre</p> <p>-Fromages</p> <p>- Dessert</p> <p>45€</p>

Notre menu carte

Plaisir des sens de Mai

Nos entrées



- Compression de foie gras « Maison »

comté du fort St-Antoine, saucisse de Montbéliard : 24€

Gelée d'eau de cuisson infusion de livèche, cristalline de comté



- Transparence acidulés de tourteau, écrasée d'avocat : 24€

Légumes croquants et quelques herbettes

huile de colza de Germigney



- Oignons farcis d'escargots aux morilles, vin jaune : 24€

Terre végétale



- Filet de truite du Jura aux girolles clou : 24€

Julienne de bresi du haut-Doubs, Gingembre, thym citron

- Prélude des papilles



- Suprême de pintade fermière farcie

aux griottines de Fougerolles: 32€

Quintessence de bière brune « la Rebelle » de Giromagny

Légumes en batailles dans sa coque de pomme de terre



- 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



**» ON VOUS PROPOSE
LE GOURMET BAG !**



**C'est si bon
je finis à la maison !**