

Formule 24 €  
(sauf samedi, dimanche et jours fériés)

Pour l'ensemble de la table, autour d'un plat et dessert du moment  
accompagnés d'un verre de vin et café



Menu **Tradition** 35 €

Tarte fine à la **Morteau**, étuvée de poireaux  
ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles)  
**Truite** de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougnena)  
ou Poitrine de **cochon** braisée entière à l'épeautre

**Fromages** nobles issus de nos terroirs

Le tout **chocolat noir**, sorbet "pur Equateur"



Menu **Gourmand**

(servi pour l'ensemble de la table)

Deux plats de votre choix 48 €, nos trois plats 62 €

**Huitres** spéciales Gillardeau en tempura, **bettraves** rouges et vieux **Comté**

**Cabillaud** rissolé, **salsifis**, réduction de vin rouge

Rable de **lapin** au **Savagnin**, morceau choisi à la coriandre

**Fromages** nobles issus de nos terroirs

Le grand **dessert**



Pour les jeunes enfants un menu à 15 €

l'hiver 2012

LE BON ACCUEIL  
CATHERINE ET MARC FAIVRE

Notre cuisine dépend des produits frais  
du marché et de la pêche

Prix nets en Euros T.V.A. incluse

**Huitres** spéciales Gillardeau en tempura, **bettraves** rouges 28 €

Tarte fine à la **Morteau**, étuvée de poireaux **œuf** poché 20 €

Gaudes façon **gnocchis** au vieux **Comté** du Fort Saint-Antoine 22 €

Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles) 22 €



Coquilles **Saint-Jacques** juste saisies, **piperade**, beurre moussoux 35 €

**Truite** de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougnena) 18 €

**Turbot** rissolé, aux **pamplemousses** et fruits secs 33 €



Selle et carré d'**agneau** rôtis, **gnocchis** de pomme de terre au jus 30 €

Rable de **lapin** au **Savagnin**, morceau choisi à la coriandre 28 €

**Pigeon** au vrais jus, **artichaut** et **foie gras** de canard 34 €



**Fromages** nobles issus de nos terroirs 10 €

**Pommes de terre** coulantes de **Mont-d'Or** 12 €



Cappuccino glacé **ricoré** craquant au grué 12 €

Feuillantine aux **poires** caramélisées 12 €

**Ananas** rôti, savarin glacé aux gousses de **vanille** Tahiti 12 €

Le tout **chocolat noir**, "pur Equateur" 12 €

Le grand **dessert** 15 €

Sorbet à la **gentiane**, macaronade aux **pamplemousses** 15 €

Nos desserts sont à commander en début de repas