

Ma carte :



Entrées :

- **Millefeuilles du jardinier de crudités** _____ **9,00 €**
Juste vinaigrette Olia et Balsamico
- **L' Aubergade** _____ **Petite : 11,00 €**
Salade, Magret de canard fumé, foie gras de canard et dattes **Grande : 16,00 €**
- **Salade du Puits** _____ **Petite : 8,00 €**
Salade mêlée, croûtons persillés, copeaux de jambon cru et Comté de lait cru **Grande : 12,00 €**
- **Foie gras de canard du Sud Ouest** _____ **18,00 €**
Mariné à la liqueur de cerise et Salinu (sel de mer et noisettes)

Plats :

- **Côte de veau BIO, sauce intense à base de poivre de timir** _____ **24,00 €**
- **Tartare de bœuf coupé au couteau (env. 230 Gr)** _____ **17,00 €**
- **Truite saumonée désarêtée au pistou d'ail des ours** _____ **16,50 €**
- **Filet de bœuf charolais grillé** _____ **20,00 €**
- **Filet de bœuf charolais aux morilles** _____ **26,00 €**

Desserts :

- **L'assiette des 3 fromages** _____ **8,50 €**
- **Le puits arrosé** _____ **8,00 €**
Glace vanille, « Chartreuse » aux six herbes
- **Crème brûlée** _____ **7,00 €**
Vanille Bourbon, fleur de coco caramélisée
- **La « Haute-Saônoise »** _____ **7,00 €**
Biscuit à la liqueur de cerises et crémeux de cerises
- **Verrine de mousse chocolat Toblerone** _____ **7,00 €**
Mascarpone au spéculos
- **Rochers de choux enrobés de chocolat** _____ **7,00 €**
Ganache de noisette et sa crème anglaise