

Menu de l'Auberge :

Entrée au choix :

- Chausson d'escargots Helix (6 pièces) et saucisse de Morteau. Crème de beurre de persil.
- L'Aubergade : Salade, Magret de canard fumé, foie gras de canard et dattes. (supplément de 3 €)
- Flûte d'écrevisses, mousse d'avocats, chèvre frais.
- Terrine roulée de saumon frais d'Ecosse au lard paysan, sauce yogourt.
- Bouquet de salades, comté affiné de 12 mois et jambon de pays.



Plat au choix :

- Onglet de bœuf, crème d'époisses et camembert lait cru.
- Côte de veau **BIO***, sauce intense à base de poivre de Timir.
(Faux poivre récolté dans les montagnes Népalaises, poivre extrêmement rare).
- Tartare de bœuf charolais (env. 200 Gr) coupé au couteau.
- Truite saumonée désarêtée, pistou d'ail des ours et Salinu (sel et noisettes).
- Filet mignon de porc « Pata Négra », concassé de chanterelles et morilles.

BIO* = Veau sous sa mère environ 15 jours.



Dessert au choix :

- L'assiette des 3 fromages.
- Le puits arrosé : glace vanille, « Chartreuse » aux six herbes.
- La « Haute-Saônoise » : Biscuit à la liqueur de cerises et crèmeux de cerises.
- Crème brûlée à la vanille Bourbon, fleur de coco caramélisée.
- Verrine de mousse chocolat Toblerone, mascarpone au spéculos.
- Rochers de choux enrobés de chocolat, ganache de noisette et sa crème anglaise.



Tous les plats et les desserts sont fabriqués dans ma cuisine.