



## Coup de coeur.

Prix :45,00€

- Terrine de foie gras maison, éventail de poire marinée aux arômes de vin chaud, compote de fruits à l'églantine et moricette toastée.
- Turban de filet de plie farci aux spaghettis de courgettes, pâtes langues d'oiseaux à la brunoise d'aubergines et jus de carottes acidulé à l'orange.
- Trou francomtois(sorbet cerise au kirsch de Fougerolles).
- Duo d'aiguillettes de filet de canard et médaillon de boeuf, aux coulis de poivrons rouges et jaunes, écrasé de pomme de terre saônois et trilogie de légumes de saison.
- Plateau de fromages de nos régions accompagnés de fruits et mesclun de salade.
- \_Assiette gourmande de desserts composée d' un gâteau opéra , d'un bavarois aux fruits rouges, d'une variation de fruits de saison et de son coulis de fruits rouges.