



45€

# MENU TERROIR

(Entrée, plat, fromage ou dessert)

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

## ENTRÉES

A la carte

L'œuf poché et la truite de « Crisenon », tombée d'épinards et pistou à l'ail des ours, crème de moules

15,00€

La salade de petits pois, radis roses et saucisse de Morteau, vinaigrette à la Cazette, velouté de cosses et chèvre frais de la ferme « Desmoutiers- Breton »

15,50€

## PLATS

Les noisettes d'aiglefin vapeur en croûte de cassis, méli- mélo de légumes, bouillon de crevettes grises et betterave rouge

20,50€

Le filet de canette sauce Bourguignonne, brochette de polenta et piquillos, pointe d'asperges vertes et crémeux de pois cassés

20,50€

## FROMAGES

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)

11,00€

Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

6,00€

## DESSERTS

Le "vacherin" aux saveurs de pain d'épices des Ruchers Dosnon et griottes, coulis de fruits rouges à l'anis de Flavigny

13,00€

La tartelette du jour selon l'inspiration du moment, sorbet et coulis

13,00€



Le Rive Gauche  
Restaurant - Hôtel  
★★★

Tout changement ou ajout de garniture à votre demande entrainera un supplément de 5.00€