

## MENU REGIONAL 25.50€

### Mise en bouche

*An appetizer*

---

#### **Emincé de de tomates au fromage de chèvre de la Tenise**

##### **Olives, oignons rouge et basilic**

*Salade of tomatoes whit red onion, goat cheese and basil*

**Ou – or**

#### **Chiffonnade de jambon de Luxeuil et melon**

*Ham of « Luxeuil » with melon*

**Ou – or**

#### **Tumbleur de caviar d'aubergines, Fromage frais délicieux de Gray la ville et,**

##### **Concassé de tomates au basilic citronné**

*A tumbleur of aubergine caviar, with fresh cheese,  
and finely sliced tomatoes with basil*

---

### **Assiette poulette**

#### **À base de suprême de Poulet à la crème, cancoillotte et frites**

*Supreme of chicken, with cheese cream and fries chips*

**Ou - or**

#### **Filet de truite blanche du Jura sauce au pinot gris de Charcenne**

*Filet of white trut with local white wine sauce*

**Ou - or**

#### **Burger Comtois au steak Angus, comté, Ruchtie de patate et oignons**

*House Burger with beef, local cheese, fried potatoe and onion*

**Ou - or**

#### **Friture de carpe fraîche, sauce Béarnaise et frites (+ 5€)**

*Frying of fresh carp, bearnaise sauce and French fries (+5€)*

---

#### **Planche de fromages Régionaux ou fromage blanc Mauron**

*Cheese plate or cream-cheese from the Mauron cheese-dairy in Gray*

**Ou - or**

#### **Coeur fondant chocolat et griottines de Fougerolles**

*Chocolate Brown in morello cherries of « Fougerolles »*

**Ou - or**

#### **Glace Dijonnaise - glace vanille, sorbet cassis, crème de cassis**

*Dijon ice-cold cup with vanilla ice cream, sherbet blackcurrant, and blackcurrant liquor*

**Ou - or**

#### **Soupe de fraises à la crème**

*Strowberrie soup whit cream*

**Ou – or**

#### **Duo de sorbets framboises - cerises et sèche Comtoise**

*Duet of sherbets with raspberries- cherries and local cookie*

**Ou – or**

#### **Gaufre du Mastroquet montée de glace vanille au caramel beurre salé**

*Waffle with vanilla ice cream and salted butter caramel*