

# Notre Bagatelle

**39€ Entrée, Plat et Dessert**

Ceviche de dorade, Guacamole,  
Fine gelée de lait de coco, Sorbet chutney. **26€**

**Ou**

Ouf cuit parfait Hareng, Vierge de céleri tomates. **25€**

**Ou**

Tartare de veau, Comté, framboises. **35€**

**Supplément menu 15€**

\*\*\*

La pêche du Jour **25€**

**Ou**

File de volaille fermière, Aubergine en caviar.

Pickles de courgettes, Croute de sésame, Jus simple. **28€**

**Ou**

Turbot en filet cuit meunière, Petite pois, Girolles **35€**

**(Supplément menu 20€)**

\*\*\*

abricot rôti, carottes vodka en sorbet, pâte d'orange **18€**

**Ou**

Crème brûlée gingembre, sorbet framboise basilic **18€**

**Ou**

Rubarbe pochée, à cru, glace vanille sablé gaudes **18€**

## LES PLUS

Entrecôte Angus, Gratin de pommes de terre, Lie de vin **35€**

Cancoillotte Maison au Vin Jaune **12€**

Panache de Fromages Maison Vagne (Affineur) **14€**

Jambon cru du Haut-Doubs, Condiment **15€**