



# PROSPER

---

RESTAURANT

*liste des allergènes*



[Accéder à la carte des vins](#)

*Le restaurant ferme ses portes à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner*



## MENU « LES GRUMES D'OR »

*Chaque formule est accompagnée de pièces apéritives*

**Entrée-Plat ou Plat-Fromage ou Plat-Dessert • 27 €**

*Menu servi uniquement le midi en semaine hors jours fériés*

**Entrée, Plat, Fromage ou Dessert • 35 €**

*Menu servi midi et soir*

### ENTRÉE

Salade de lentilles aux agrumes, truite travaillé en gravlax et fumé avec son sorbet saké

### PLAT

Suprême de canette, accompagné d'une purée de panais, côte de blette et poire fondante  
servie avec une sauce Bigarade

### FROMAGE OU DESSERT *au choix*

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

ou

Crèmeux au citron et mousse au fromage blanc et miel



## MENU « CLOS DU CHÂTEAU »

*Chaque formule est accompagnée de pièces apéritives*

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert • **62 €**

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert • **77 €**

*Dernière commande avant 13h et 20h30*

### ENTRÉE

Oeuf en meurette, champignons et oignons en salade, servie froid

### POISSON

Lieu jaune contisé à l'estragon, accompagné de courge spaghetti, comme une raviole et sauce Pochouse

### VIANDE

Dos de cerf façon Rossini, tombée de choux rouge, pomme de terre et jus réduit

### FROMAGE

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne

### DESSERT

Verrine de pomme caramélisée, caramel au beurre salée et chantilly riz au lait, sorbet pomme au four

ou

Tarte chocolat cassis et crème glacée vanille



**PROSPER**  
RESTAURANT  
**LA CARTE**

### LES ENTRÉES

Salade de lentilles aux agrumes, truite travaillé en gravlax et fumé avec son sorbet saké **14 €**

Oeuf en meurette, champignons et oignons en salade, servie froid **14 €**

Blanquette de céleri, champignons du moment et riz soufflé **15 €**

### LES PLATS

Gnocchis et shiitaké à la crème conté et vin jaune, tuile moutarde à l'ancienne et farine de gaude **21 €**

Suprême de canette, accompagné d'une purée de panais, côte de blette et poire fondante servie avec une sauce Bigarade **25 €**

Dos de cerf façon Rossini, tombée de choux rouge, pomme de terre et jus réduit **30 €**

Lieu jaune contisé à l'estragon, accompagné de courge spaghetti, comme une raviole et sauce Pochouse **27 €**

### LES FROMAGES

Faisselle fermière salée ou sucrée **9 €**

Mousse d'Epoisses Perrière et chutney de carottes, dentelle de pain de campagne **13 €**

Assiette de fromages de notre région **12 €**

### LES DESSERTS

Verrine de pomme caramélisée, caramel au beurre salée et chantilly riz au lait, sorbet pomme au four **14 €**

Crèmeux au citron et mousse au fromage blanc et miel **12 €**

Tarte chocolat cassis et crème glacée vanille **14 €**