



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 haricots verts, hareng fumé avec sa chantilly basilic et sauce gribiche

PLAT

Filet mignon de porc Franc-Comtois, espuma de maïs,
servi avec une tombée de choux du jardin au lard de pays et champignons, sauce robert

FROMAGE OU DESSERT *au choix*

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

ou

Clafoutis abricots, cuit minute, sorbet abricot et tuile aux amandes



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

Concassé de tomates marinées et mousse de burrata

POISSON

Filet de bar laqué à la sauce poivron, framboise
servi avec un risotto cuit à la bisque de langoustine

VIANDE

Filet de rumsteak, échalote confite et légumes du moment, sauce Bourguignonne

FROMAGE

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

DESSERT

Verrine aux fraises, chantilly riz au lait, sorbet citron et basilic

ou

Tarte chocolat framboise et crème glacée vanille



LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade de haricots verts, hareng fumé avec sa chantilly basilic et sauce gribiche	14 €
Concassé de tomate marinée et mousse de burrata	14 €
<u>Travail autour de la carotte</u> ; en purée fumée à la feuille de vigne, multicolore rôtie au miel et moût de raisin, en pickles accompagnée d'un sorbet gingembre, carotte	15 €

LES PLATS

Cannelloni d'aubergine et ricotta, salade fenouil anisé et mousse de pain toasté	21 €
Filet mignon de porc Franc-Comtois, espuma de maïs, servi avec une tombée de choux du jardin au lard de pays et champignons, sauce robert	23 €
Filet de rumsteak, échalote confite légumes du moment, sauce Bourguignonne	30 €
Filet de bar laqué à la sauce poivron, framboise servi avec un risotto cuit à la bisque de langoustine	26 €

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 aux fraises, chantilly riz au lait, sorbet citron et basilic	14 €
Clafoutis abricots, cuit minute, sorbet abricot et tuile aux amandes	12 €
Tarte chocolat framboise et crème glacée vanille	14 €

