



# 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 et de mignardises*

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 haricot vert, hareng fumé avec sa chantilly basilic et sauce gribiche

### PLAT

Filet mignon de porc Franc-Comtois, espuma de maïs,  
servie 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 cerise, cuit minute, sorbet cerise 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  
servie avec un risotto cuit à la bisque de langoustine

### VIANDE

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

### FROMAGE

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

### DESSERTS

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

ou

Tarte chocolat framboises et crème glacée vanille



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

Salade de haricot vert, hareng fumé avec sa chantilly basilic et sauce gribiche	14 €
Concassé de tomate marinée et mousse de burrata	14 €
<u>Travaille au tour de la carotte</u> ; en purée fumé à la feuille de vigne, multicolor rôtis au miel et moût de raisin, en pickles accompagné 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, servie avec une tombée de choux du jardin au lard de pays et champignon, sauce robert	23 €
Filet de rumsteack, échalote confite légumes du moment, sauce Bourguignonne	30 €
Filet de bar laqué à la sauce poivron, framboise servie 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 cerise, cuit minute, sorbet cerise et tuile aux amandes	12 €
Tarte chocolat framboises et crème glacée vanille	14 €

