



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

euf 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

arte 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 €**

euf 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 €**

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

