

Bienvenue au restaurant la Source des Saveurs !

Découvrez un restaurant chaleureux et convivial, l'endroit idéal pour décompresser et savourer une cuisine sincère et pleine de saveurs.

RETOUR DU MARCHÉ

Midi

Entrée | Plat **ou** Plat | Dessert - 21€

Entrée | Plat | Dessert - 27€

Soir

Entrée | Plat **ou** Plat | Dessert - 25€

Entrée | Plat | Dessert - 31€

Entrées - 9€

Poire rôtie au miel & romarin, crémeux burratina, noix pecan

Carpaccio tête de veau cuite, pickles maison sauce gribiche

Endives braisées au roquefort & éclats de noix

Plats - 17€

Filet mignon de porc, purée de panais grillé au beurre noisette,
sauce à la moutarde à l'ancienne

Filet de dorade sébaste, risotto verde & herbes fraîches

Pâtes udon sautées avec julienne de légumes croquants
sauce asiatique

Desserts - 9€

Cookie au chocolat au lait & chocolat blanc, glace vanille

Moelleux au citron, ganache citron

Tarte tatin à l'ananas

SUGGESTION DU CHEF

Classic Angus Burger 16€

Poisson d'arrivage 24€

Poireaux grillés

Entrecôte Montbéliarde 200g 26€

Pommes frites maison, sauce au choix : poivre vert, roquefort
ou jus de viande

MENU ENFANT -12 ANS 12€

Cheeseburger

Frites et salade verte

Fish & chips

Poisson du jour et frites

Sirop à l'eau & glaces en dessert !

Welcome to La Source des Saveurs restaurant!
Discover an authentic and friendly restaurant — the perfect place to unwind and enjoy honest, heartfelt cuisine.

BACK FROM THE MARKET

Lunch

Starter / Main ou Main / Dessert - 21€
starter / Main / Dessert - 27€

Dinner

Starter / Main ou Main / Dessert - 25€
starter / Main / Dessert - 31€

Starter 9€

Roasted pear , honey and rosemary, small burrata, pecan nuts

Veal head carpaccio, homemade pickles, gribiche sauce

Endive braised with roquefort and walnuts

Main courses 17€

**Pork tenderloin, roasted parsnip puree with brown butter,
wholegrain mustard sauce**

Red seabream fillet, green risotto and herb salad

**Udon noodles with julienned vegetables (multicoloured carrots, pak choi,
celery, onions), Asian-style sauce**

Desserts 9€

**Milk chocolate and white chocolate cookie gluten-free,
vanilla ice cream**

Lemon fondant, lemon ganache

Pineapple tatin tart

CHEF'S SUGGESTION

Classic Angus Burger

16€

Market fish

Grilled leeks

24€

Montbéliard Ribeye 200g

26€

Homemade fries, choice of sauce: green pepper, Roquefort
or veal jus

KIDS MENU -12 ANS

12€

Cheeseburger

Served with fries and green salad

Fish & chips

Catch of the Day with Fries

Syrup water & 2 scoops of ice cream for dessert!