

Menu de saison 39€90

*Asperges tièdes, jambon cru de Forêt noire
Ou,
Croûte aux champignons et morilles*

*Truite en filet sauce savagnin
Ou,
Noix de joue de porc sauce Arboisienne*

*Ardoise de fromages
Ou,
Fraises Melba
Ou,
Baba bouchon au Rhum*

Menu Gourmand 52 €90

*Foie gras au naturel, Chutney de fraises
Ou,
Feuilleté d'asperges sauce mousseline à la duxelles de morilles*
**

*Filet de bar aux asperges, crème à l'ail des ours
Ou,
Magret de canard (servi rosé) sauce aux griottines*

*Ardoise de fromages
Ou,
Mi-cuit au chocolat noir, en cocotte (A commander un début de repas)
Ou,
Croquant choco-framboises*

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

*Assiette de rosette
*
Steak haché garniture du moment
*
Glace*

Les Entrées Froides et chaudes

<i>Assortiment de crudités</i>	13·00
<i>Foie gras au naturel, chutney de fraises</i>	24·00
<i>Asperges tièdes, jambon cru de Forêt noire</i>	18·00
<i>Feuilleté d'asperges sauce mousseline à la duxelles de morilles</i>	24·00
<i>Foie gras poêlé aux framboises et sa gastrite</i>	29·00
<i>La croûte aux Champignons et morilles</i>	18·00
<i>La croûte aux morilles et vin jaune</i>	27·90

Les Poissons

<i>Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)</i>	
<i>(Sur réservation en semaine) (minimum 2pers)</i>	25·00/pers
<i>Filet de bar aux asperges, crème à l'ail des ours</i>	30·00
<i>Truite en filets sauce savagnin</i>	25·50
<i>Filets de perches meunières (Selon arrivage)</i>	31·00

Les Viandes

<i>Le filet de bœuf en tartare coupé minute (uniquement le soir)</i>	27·00
<i>Filet de Bœuf au poivre vert</i>	29·00
<i>Filet de bœuf aux morilles</i>	38·00
<i>Noix de joue de porc sauce Arboisienne</i>	26·00
<i>Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura</i>	25·90
<i>Magret de canard (servi rosé) sauce aux griottines</i>	31·00
<i>Ris de veau escalopé sauce aux morilles</i>	38·00
<i>Saucisse du pays, Pomme de terre au four, fromage blanc aux herbes</i>	25·00
<i>(Hors samedi et dimanche)</i>	

Les plats servis en direct, sont sujet à 30 minutes d'attente minimum

*Nos Produits sont Soumis aux Variations en Approvisionnement du Marché,
Ils Peuvent par Conséquent nous faire défaut.*

Un couvert sans prestation + 7€ par personne

Le Fromage :

- ♦ *L'Ardoise de Fromages* 9.00
- ♦ *Palette de Fromages* 13.00

Les Desserts Traditionnels, Faits Maison

Nos glaces et sorbets: Glaces des Alpes (Maitre Artisan Glacier)

- ♦ *La boule* 2.50
- ♦ *supplément chantilly* 1.00

Nos Classiques

- ♦ *Les Œufs en Neige Nappés de Caramel, Crème Anglaise* 8.00
- ♦ *Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits* 10.00
- ♦ *Vacherin minute en verrine* 9.00

Nos Desserts de Saisons

- ♦ *Baba bouchon au Rhum* 8.00
- ♦ *Fraises melba* 8.00
- ♦ *Croquant Choco-framboises* 11.00
- ♦ *Mi-cuit au chocolat noir, en cocotte*
(A commander un début de repas) 12.00
- ♦ *Le Café Gourmand (hors menu)* 12.00

Tout Changement de dessert dans les menus sera facturé à la Carte

Apéritifs 12 cl

- ♦ *Coupe de Champagne Bauser: Grande réserve 12€*
 - ♦ *Apéritif Franc-comtois*
(Méthode du Jura Crème de griottes et griottes 10€
 - ♦ *Macvin (6cl) 7€*
 - ♦ *Apérol Spritz 9€*

Sélection de vins au verre 12 cl

Blancs

Loire:2023 Coteaux-du-Layon 'Moelleux' Le pré aux clercs 8€
Arbois Chardonnay : 2023 Frédéric Lornet L'Abbaye 7€
Vin de pays de Franche-Comté Chardonnay 6€50

Rosé

Arbois-Pupillin: 2024 Paul Benoit Ploussard 7€

Rouges

Côtes du Jura: 2022 Caveau des Jacobins Pinot 7€
Vin de Pays de Franche-Comté : Pinot noir 6€50
Languedoc: Corbières 2022 Château De-Luc Bio 7€

♦