

## Les Entrées Froides et chaudes

✓ Trilogie de crudités	13.00
Foie gras cuit au torchon, au naturel, Chutney de saison	24.00
Ballotine de caille, vinaigrette de noisettes	19.00
Carpaccio de Saint-Jacques marinées, sur sa crème aux morilles	22.00
Foie gras poêlé aux poires, sauce gastrite	27.00
✓ La croûte aux Champignons et morilles	18.00
La croûte aux morilles et vin jaune	27.90

## Les Poissons

Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)	
(Le samedi et dimanche, minimum 2pers )	25.00/pers
Filet de daurade à la fondue de poireaux	27.00
Truite en filets sauce savagnin	25.50
Les filets de perches meunières	32.00
Pavé de bar à l'artichaud poivrades	31.00

## Les Viandes et Gibiers

Le filet de bœuf en tartare coupé minute (uniquement le soir)	27.00
Filet de Bœuf au poivre vert	29.00
Filet de bœuf aux morilles	38.00
Quasi de veau (servi rosé) sauce périgourdine	28.00
Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura	25.00
Noix de joue de porc sauce Arboisienne	25.00
Pied de porc désossé farci sauce à la duxelles de Morteau	27.00
(minimum 30 mn d'attente)	
Saucisse de Morteau, Pomme de terre au four, Mont d'or chaud	25.00
( Hors samedi soir et dimanche )	

**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.**

# Vins au verre

Coupe de Champagne Brut 12€  
Apérol Spritz 9€  
Apéritif Franc-comtois  
(Méthode de Franche-Comté, Crème de griottes) 10€  
Macvin (6cl) 7€

## Blancs

Sud Ouest: Monbazillac 2017 Château de la Jauberite (Moelleux) 10€  
Jura: Côtes du Jura 2021 Chardonnay 6€50  
Bourgogne 2022: Chablis Saint Pierre Regnard 11€

## Rouges

Vin du pays de Franche-Comté: IGP Pinot noir Vignoble Guillaume 6€50  
Italie Sicile 2022: Nero D'avola 7€00 BIO  
Rhône 2020: Crozes-Hermitage Jaboulet Aîné 8€90

## Vins du mois 1/2 Bouteille

**Blanc:**  
**Bourgogne:**

37,5cl Mercurey 2020: Chateau de Chamirey 26€

**Rouge:**  
**Bordeaux:**

50cl Graves 2020 : Château Bousquet 25€

## **Menu des saisons 39 €90**

*Ballotine de caille, vinaigrette de noisettes, petite mesclun*

*Ou, Croûte aux champignons et morilles*

**\*\***

*Truite en filet sauce savagnin*

*Ou, Noix de joue de porc sauce Arboisienne*

**\*\***

*Ardoise de 3 fromages*

*Ou, Nougat glace aux griottes, coulis de fruits rouges*

*Ou, Crème brûlée spéculoos, flambée*

## **Menu de Gourmand 50 €90**

*Foie gras cuit au torchon, au naturel, Chutney de saison*

*Ou, Carpaccio de Saint-Jacques marinées sur sa crème aux morilles*

**\*\***

*Pavé de bar à l' artichaud poivrade*

*Ou, Quasi de veau (servi rosé) sauce périgourdine*

**\*\***

*Ardoise de 5 fromages*

*Ou, croquant choco-banane*

*Ou, Tartare d'ananas et de mangue, infusion de coriandres*

## **Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)**

*Assiette de rosette*

**\***

*Poisson du marché*

*Ou, Saucisse de Morteau*

**\***

*Glace*

**Tout Changement dans les menus sera facturé à la Carte**

## *Le Fromage :*

- ◆ *L'Ardoise de Trois Fromages* 9.00
- ◆ *Palette de 5 Fromages* 13.00
- ◆ *Ardoise de comté 12 mois, verre de vin jaune 8cl* 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* 9.00
- ◆ *Vacherin minute en verrine* 8.00
- ◆ *Crème caramel* 7.00

## *Nos Desserts de Saisons*

- ◆ *Crème brûlée spéculos, flambée* 9.00
- ◆ *Croquant Choco-banane* 12.00
- ◆ *Tartare d'ananas et de mangue, infusion de coriandres* 12.00
  
- ◆ *Le Café Gourmand (hors menu)* 12.00

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