Menu de saison 39€90

Ballotine de caille, girolles, vinaigrette de noisettes
Ou,
Croûte aux champignons et morilles

***

Truite en filet sauce savagnin
Ou,
Suprême de pintade, snacké, cuit basse température, choux vert et pleurotes

***

Ardoise de fromages
Ou,
Nougat glacée aux griottes, coulis de fruits rouges
Ou,
Clafoutis aux quetsches (servi chaud)

Menu Gourmand 52 €90

Foie gras au naturel, Chutney de saison
Ou,
Tartare de bar, passion et grenade

***

Filet de dorade aux girolles
Ou,
Civet de chevreuil, aux airelles, garniture chasse

****

Ardoise de fromages
Ou,
Tatin aux pommes (servi chaud)
Ou,
Croquant poire chocolat

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

Assiette de rosette
*
Steak haché garniture du moment
*
Glace

Tout Changement dans les menus sera facturé à la Carte

Les Entrées Froides et chaudes

Assortiment de crudités	13·00
Foie gras au naturel, chutney de saison	24·00
Tartare de bar, passion, grenade et citron vert	24·00
Ballotine de caille, girolles, vinaigrette de noisettes	18·00
Foie gras poêlé aux fruits d'Automne et sa gastrite	31·00
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) (Sur réservation en semaine) (minimum 2pers)	25·90/pers
Filet de dorade royale aux girolles	31·00
Truite en filets sauce savagnin	26·00
Filets de perches meunières (selon arrivage)	31·00

Les Viandes Abats 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
Suprême de pintade, snacké, cuit basse température, choux vert et pleurotes	26·00
Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura	25·90
Civet de chevreuil, aux airelles, garniture chasse	31·00
Pave de cerf sauce grand veneur	34·00
Saucisse du pays, Pomme de terre grenaille Cancoillotte (Hors samedi soir et dimanche)	25·00

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 3 fromages 9·00
- Palette de fromages 13·00

Les Desserts Traditionnels, Faits Maison

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

Glace: vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé·
Sorbet: fraise, framboise, poire, pomme, citron et sorbet de saison

- La boule 2·50 Deux boules 5·00 Trois boules 6·00
- Supplément chantilly 1·00

Nos Classiques

- Les Œufs en Neige Nappés de Caramel, Crème Anglaise 9·00
- Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits 10·00
- Vacherin minute en verrine 9·00
- La dame blanche version Bellevue 9·00

Nos Desserts de Saisons

- Clafoutis aux quetsches (servi chaud) 10·00
- Tatin aux pommes (servi chaud) 11·00
- Croquant poire chocolat 12·00

- Le Café Gourmand **(hors menu)** 12·00

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

Nos Suggestions

- **Fricassée de girolles en persillade et crème double 19€**

- **Ris de veau aux morilles 38 €**
- **Tête de veau sauce ravigotes 24€**

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 Coteau du Layon ''Moelleux'' 8€50
- Vin de Pays de Franche-Comté : Chardonnay 6€50
- Val de Loire: 2023 le Petit Mont (sauvignon) Maison Faucher 7€50
- Vin Jaune: 2018 Etoile Domaine Phillipe Vandelle 10cl 13€00

Rouges

- Languedoc-Corbières: 2023 Les 4 saisons Sainte Marie d'Albas 7€90
- Vin de Pays de Franche-Comté : Pinot noir 6€50
- Sicile: 2024 Nero D'Avola (Syrah) 7€90

Vin en carafe

25cl 7€50 50cl 15€

- Alsace Blanc :Pinot Blanc
- Rosé: Pays de d'Hérault Les petites balades
- Rouge: Vin du Vaucluse