

Les Entrées Froides et chaudes

<i>Foie gras cuit au torchon, au naturel, Chutney de saison</i>	<i>24.00</i>
<i>Asperges tièdes, jambon cru de Luxeuil</i>	<i>19.00</i>
<i>Feuilleté d'asperges sauce mousseline à la duxelles de morilles</i>	<i>25.00</i>
<i>Foie gras poêlé aux framboises, sauce gastrite</i>	<i>27.00</i>
<i>La croûte aux Champignons et morilles</i>	
<i>à la crème double de la fromagerie les plains-grands-Essarts</i>	<i>18.00</i>
<i>La croûte aux morilles et vin jaune</i>	
<i>à la crème double de la fromagerie les plains-grands-Essarts</i>	<i>27.90</i>

Les Poissons

<i>Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)</i>	
<i>(Le samedi et dimanche, minimum 2pers)</i>	<i>25.00/pers</i>
<i>Pavé de sandre façon matelot</i>	<i>29.90</i>
<i>Truite en filets sauce savagnin</i>	<i>25.00</i>
<i>Les filets de perches en meunières</i>	<i>33.00</i>

Les Viandes

<i>Le filet de bœuf en tartare coupé minute (uniquement le soir)</i>	<i>27.00</i>
<i>Filet de Bœuf au poivre vert</i>	<i>29.00</i>
<i>Filet de bœuf aux morilles</i>	<i>38.00</i>
<i>Suprême de poulet sauce aux queues d'écrevisses</i>	<i>26.00</i>
<i>Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura</i>	<i>25.90</i>
<i>Pied de porc désossé farci sauce à la duxelles de Morilles</i>	<i>31.00</i>
<i>(minimum 30 mn d'attente)</i>	
<i>Saucisse de Morteau, Pomme de terre au four, cancoillotte à l'ail</i>	<i>25.00</i>
<i>(Hors samedi soir 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.*

Menu des saisons 39 €90

*Asperges tièdes, jambon cru de Luxeuil
Ou, Croûte aux champignons et morilles à la crème double de
la fromagerie les plains-grands-Essarts*

*Truite en filet sauce savagnin
Ou, Suprême de poulet aux queues d'écrevisses*

*Ardoise de fromages
Ou, Fraises Melba
Ou, Tartelette rhubarbe meringuée*

Menu de Gourmand 50 €90

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

*Pavé de sandre façon matelote
Ou, Cœur de selle d'agneau cuit en basse température, jus réduit*

*Ardoise de fromages
Ou, croquant choco-passion
Ou, Macaron tout framboise*

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 Fromages* 9.00
- ◆ *Palette de 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* 10.00
- ◆ *Vacherin minute en verrine* 9.00

Nos Desserts de Saisons

- ◆ *Fraises Melba* 9.00
- ◆ *Tartelette rhubarbe meringuée* 9.00
- ◆ *Macaron tout framboise* 12.00
- ◆ *Croquant Choco-passion* 12.00

- ◆ *Le Café Gourmand (hors menu)* 12.00

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