

Nos Entrées

Terrine traditionnelle du chef oignons grelots et raisins de Corinthe confits: 13,50 €

Le foie gras de canard « J.M.A » Mi -cuit chutney de fruits secs et mangue fraîche au vin de Paille: 16,50 €

Poêlée d'escargots sur un lit de poireaux confits et dés de saucisse de Morteau,émulsion d'ail et persil:16,00 €

Délice de morilles:21,50 €

Salade de magret canard cuit au gros sel,
chutney de figues et oignons grelots:14,50€

Grillons de ris de veau à l'aigre doux au miel de sapin
et pommes caramélisées:19,50 €

Nos Plats

Rognon et ris de veau sauce cognac,
écrasé de pommes de terre: 21,50€

Daube de joue de bœuf*au vin rouge du Jura,
écrasé de pomme de terre:20,50€(E)

Jarret de porc braisé, caramélisé au miel de sapin,
légumes du moment:19,50€

Paleron de veau,cuit à basse température,jus au foin,
légumes du moment:21,50€

Filet de Sandre au Vin Jaune,
légumes du moment: 20,50€(E)

Truite du vivier au bleu,
légumes du moment: 21,50€

Saucisse de Morteau,sauce suprême au comté,
pommes de terre vapeur:16,50€(E)

Nous préférons manquer momentanément d'un produit
plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire

Ici nos plats sont élaborés par notre chef et essentiellement à la minute

Ceci ,peut donc, engendrer de l'attente.

Nous vous garantissons le FAIT MAISON

Prix Nets en Euros

(Boissons non comprises)

Menu à 34,00€

Le foie gras de canard « J.M.A » Mi -cuit chutney de fruits secs et mangue fraîche au vin de Paille
ou

Poêlée d'escargots sur un lit de poireaux confits
et dés de saucisse de Morteau,émulsion d'ail et persil

Daube de joue de bœuf*au vin rouge du Jura,
écrasé de pomme de terre

ou

Paleron de veau,cuit à basse température,jus au foin,
légumes du moment

ou

Filet de Sandre au vin Jaune,
légumes du moment

Fromage

ou

Dessert

Pour les enfants

L'éveil à la sensibilité gustative passe par la découverte des saveurs,et ce,dés le plus jeune âge,
c'est la raison pour laquelle nous souhaitons proposer à nos plus jeunes clients de faire le choix d
'un plat et d'un dessert parmi notre carte*.

*plat signalé par la lettre (E)

Menu enfant:10,50€

Un plat* et un dessert

*(plat signalé par la lettre (E)

(Jusqu'à 10 ans)

Exemple de nos desserts:

Mousse au chocolat :6.50 €

Ile Flottante :6.50 €

Nougat Glacé à l'égrappé du Jura:7.50 €

Fromage Blanc :5.00 €

Ananas Frais :4.50 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon :6,50€

Voir ardoise du jour

Consommations choisies

-Café 4cl : 1.60 -eau naturel litre :3.00 -Coca-Cola 20 cl :2.50

-Eau Gazeuse litre : 3.30 -Bière pression25 cl :3.00