

Les Entrées

Terrine de Foie gras de canard, 24 €
Confit de figues

Crème d'avocats, ✦ 18 €
Crevettes marinées

La Croute aux Morilles,  24 €
Sauce au vin Jaune d'Arbois

Terrine de Lapin à la gelée d'estragon ✦ 19 €

Salade de poulpes à la provençale 21 €

Salades Repas

Salade pêcheur 24 €

Salade Franc-Comtoise  23 €

*Nous attachons la plus grande attention à la fraîcheur des produits qui vous sont
proposés,
aussi, si l'un d'entre eux venait à manquer, veuillez-nous en excuser.*

Nos Viandes

<i>Pièce de Bœuf</i>	31 €
<i>Sauce Foies gras</i>	
<i>ou</i>	
<i>Sauce vin jaune et Morilles</i>	
<i>Poulet Fermier du Jura</i>	33 €
<i>Sauce vin jaune d'Arbois et ses Morilles</i>	
<i>Rond de Sous-Noix de Veau,</i>	25 €
<i>Sauce Forestière</i>	
<i>Jarret d'Agneau aux Epices douces</i>	25 €
<i>Souricette de Porc, Jus au Vin Jaune</i> 	21 €

Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché

Nos Poissons

Poisson du Marché ✦
et ses légumes du Moment

19 €

Dos de Cabillaud
Jus de Ratatouille

26 €

Filet de Sandre
Beurre Blanc Nantais

26 €

Filet de Truite, aux Crémant du Jura



21 €

Curry de légumes au lait de coco

21 €

Du lundi au Vendredi

Entrée + Plat + Dessert

35€

Plat + Dessert

26€

(Plats parmi ✦)

Les fromages

La Sélection de fromages

9 €

*Affinés ou frais,
De nos pâturages jurassiens et d'ailleurs*

La Trilogie de Comté



9 €

*Jeune, fruité et vieux
Aux accords gourmands et surprenants*

Le Fromage blanc du Jura en faisselle



8 €

Nature ou à la crème

Les desserts

Mystère pistache coco

10.00 €

Tartelette Fraises

9.50 €

Pavlova Fruits Exotiques ★

9.00 €

Crème brûlée Fèves de Tonka ★

9.50 €

Lingot chocolat Dulcey

10.00 €

Afin de rendre votre service plus agréable, nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas



Menu 7 Notes Gourmandes

93€

Sur réservation uniquement (24h avant)

7 Plats

Pressé de Truite au Macvin

☆☆☆☆☆

*Millefeuilles de Morteau et Comté,
sauce au chardonnay du Jura.*

☆☆☆☆☆

Filet de Sandre sauce Savagnin

☆☆☆☆☆

*Jambonnette de Poulet Fermier aux
Morilles, sauce au Vin Jaune*

☆☆☆☆☆

Assortiment de 3 fromages régionaux

☆☆☆☆☆

Soufflé Glacé Menthe & Thym

☆☆☆☆☆

Crème brûlée aux fèves de Tonka

7 Côtes du Jura

Macvin du Jura

☆☆☆☆☆

Blanc Chardonnay

☆☆☆☆☆

Blanc tradition

☆☆☆☆☆

Vin Jaune

☆☆☆☆☆

Rouge Trousseau

☆☆☆☆☆

Crémant du Jura

☆☆☆☆☆

Vin de Paille



*Vous trouverez ci-dessous l'origine des viandes
proposées en notre restaurant :*

Bœuf : France

Agneau : U.E.

Poulet : France (Jura)

Volaille: France

Veau : France ou U.E.

Porc : France