

Les Entrées

<i>Terrine de Foie gras de canard, Confit de figues</i>		24 €
<i>Crème d'avocats,</i> ✦ <i>Crevettes marinées</i>		18 €
<i>La Crouste aux Morilles,</i> ✦ <i>Sauce au vin Jaune d'Arbois</i>		24 €
<i>Terrine de Lapin à la gelée d'estragon</i> ✦		19 €
<i>Salade de poulpes à la provençale</i>		21 €

Salades Repas

<i>Salade pêcheur</i>		24 €
<i>Salade Franc-Comtoise</i>		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 26 €
Jus de Ratatouille

Filet de Sandre 26 €
Beurre Blanc Nantais

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

<i>La Sélection de fromages</i>	9 €
<i>Affinés ou frais, De nos pâturages jurassiens et d'ailleurs</i>	
<i>La Trilogie de Comté</i> <small>mes élections du Jura</small>	9 €
<i>Jeune, fruité et vieux Aux accords gourmands et surprenants</i>	
<i>Le Fromage blanc du Jura en faisselle</i> <small>mes élections du Jura</small>	8 €
<i>Nature ou à la crème</i>	

Les desserts

<i>Mystère pistache coco</i>	10.00 €
<i>Tartelette Fraises</i>	9.50 €
<i>Pavlova Fruits Exotiques</i> ✦	9.00 €
<i>Crème brûlée Fèves de Tonka</i> ✦	9.50 €
<i>Lingot chocolat Dulcey</i>	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