

Menu de saison 39€90

*Opéra de truite fumée et écrevisses, purée de betterave au raifort
Ou,
Croûte aux champignons et morilles*

*Truite en filet sauce savagnin
Ou,
Noix de joue de porc sauce Arboisienne*

*Ardoise de fromages
Ou,
Panacotta aux fruits rouges
Ou,
Clafoutis aux fruits du moment*

Menu Gourmand 52 €90

*Foie gras au naturel, Chutney de saison
Ou,
Filet de truite rose gravelax, crème fleurette à la graine de moutarde*

*Filet de dorade aux girolles
Ou,
Quasi de veau aux baies de cassis*

*Ardoise de fromages
Ou,
Crème brûlée au vin jaune, flambée
Ou,
Macaron tout framboises*

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

Assiette de rosette

*

Steak haché garniture du moment

*

Glace

Les Entrées Froides et chaudes

| | |
|---|--------------|
| <i>Assortiment de crudités</i> | <i>13·00</i> |
| <i>Foie gras au naturel, chutney de saison</i> | <i>24·00</i> |
| <i>Filet de truite rose gravelax, crème fleurette à la graine de moutarde</i> | <i>24·00</i> |
| <i>Opéra de truite fumée et écrevisses, purée de betterave au raifort</i> | <i>18·00</i> |
| <i>Foie gras poêlé aux framboises et sa gastrite</i> | <i>29·00</i> |
| <i>La croûte aux Champignons et morilles</i> | <i>18·00</i> |
| <i>La croûte aux morilles et vin jaune</i> | <i>27·90</i> |

Les Poissons

| | |
|---|-------------------|
| <i>Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)</i> | |
| <i>(Sur réservation en semaine) (minimum 2pers)</i> | <i>25·50/pers</i> |
| <i>Filet de dorade royale aux girolles</i> | <i>30·00</i> |
| <i>Truite en filets sauce savagnin</i> | <i>26·00</i> |
| <i>Filets de perches meunières (Selon arrivage)</i> | <i>31·00</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>Noix de joue de porc sauce Arboisienne</i> | <i>26·00</i> |
| <i>Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura</i> | <i>25·90</i> |
| <i>Quasi de veau (servi rosé) aux baies de cassis</i> | <i>31·00</i> |
| <i>Saucisse du pays, Pomme de terre au four, fromage Cancoillotte</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·*

Un couvert sans prestation + 7€ par personne

Le Fromage :

- ◆ *L'Ardoise de 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* 8.00
- ◆ *Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits* 10.00
- ◆ *Vacherin minute en verrine* 9.00

Nos Desserts de Saisons

- ◆ *Clafoutis aux fruits du moment* 9.00
- ◆ *Panacotta aux fruits rouges* 9.00
- ◆ *Crème brûlée au vin jaune, flambée* 11.00
- ◆ *Macaron tout framboises* 12.00

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

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

Nos Suggestions (Hors dimanche)

Salade Franc-Comtoise 13€

Marmite du pêcheur sauce safranée (4 variétés de poissons) 34€

Ris de veau escalopé sauce aux morilles 38.00

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 Coteaux-du-Layon 'Moelleux' Le pré aux clercs 8€

Alsace: Pinot Gris 2024 Henry Weber 7€

Vin de pays de Franche-Comté Chardonnay 6€50

Rosé

Arbois-Pupillin: 2024 Paul Benoit Ploussard 7€

Rouges

Côtes du Jura: 2022 Caveau des Jacobins Pinot 7€

Vin de Pays de Franche-Comté : Pinot noir 6€50

Bourgogne: Macon 2023 Régnard 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