

Les Entrées Froides et chaudes

✓ Trilogie de crudités	13·00
Foie gras cuit au torchon, au naturel, Chutney de saison	24·00
Terrine de sanglier, figue et foie gras, Salade d'automne, confit d'oignons	19·00
Gravelax de truite rose, crème de raifort	21·00
Foie gras poêlé aux poires, sauce gastrite	27·00
✓ La croûte aux Champignons et morilles	18·00
✓ La croûte aux morilles et vin jaune	27·90

Les Poissons

Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)	
(Le samedi et dimanche, minimum 2pers)	25·00/pers
Filet de daurade à l'ail des ours	27·00
Truite en filets sauce savagnin	25·50
Les filets de perches meunières	30·00
Poêlée de Saint-Jacques au coulis de poireaux	33·00

Les Viandes et Gibiers

Le filet de bœuf en tartare coupé minute (uniquement le soir)	27·00
Filet de Bœuf au poivre vert	29·00
Filet de bœuf aux morilles	38·00
Paleron de veau (longue cuisson) aux trompettes	26·00
Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura	25·00
Tête de veau sauce ravigote, crudités et pommes vapeurs	26·90
Saucisse de Morteau, Pomme de terre au four, Mont d'or chaud	25·00
(Hors samedi soir et dimanche)	
Civet de chevreuil aux airelles, garniture gibier	26·50
Pavé de cerf aux griottes, garniture gibier	32·00

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.**

Vins au verre

- ◆ Coupe de Champagne Brut 12€
 - ◆ Apérol Spritz 9€
- ◆ Apéritif Franc-comtois (Méthode de Franche-Comté + Crème de griottes) 10€
 - ◆ Macvin (6cl) 7€

Blancs

- ◆ Gewurztraminer: 2016 Cuvée Saint Catherine Greiner 10€
- ◆ Vin du pays de Franche-Comté: IGP Chardonnay Vignoble Guillaume 6€50
 - ◆ Loire 2022: Sauvignon le petit Mont 7€
 - ◆ Bourgogne 2018: Givry Voarick 11€

Rouges

- ◆ Vin du pays de Franche-Comté: IGP Pinot noir Vignoble Guillaume 6€50
 - ◆ Italie Sicile 2022: Nero D'avola 6€50 **BIO**
 - ◆ Bourgogne 2020: Givry Domaine Woarick 11€
 - ◆ Corbières: Les 4 saisons Prieuré Saint Marie D'Albas 7€

Vins du mois

Bouteille 50cl 25€

Blanc : 2017 Bergerac Monbazillac Joubertie Moelleux **BIO**
Rosé: Cotes de Provence 2023 Château Saint Maur Cru classé
Rouge: Bordeaux 2020 Château Bousquet

Vin en carafe	25 cl	50 cl
Alsace Pinot Blanc	7.00	14.00
Rosé pays d'Hérault	7.00	14.00
Rouge: Vaucluse	7.00	14.00

Menu Saveur du Terroir 38 €90

*Terrine de sanglier, figue et foie gras, confit d'oignons
Ou, Croûte aux champignons et morilles*

*Truite en filet sauce savagnin
Ou, Civet de chevreuil aux airelles, garniture gibier*

*Ardoise de 3 fromages
Ou, Nougat glace aux griottes, coulis de fruits rouges
Ou, Clafoutis aux poires*

Menu de Gourmand 49 €90

*Foie gras cuit au torchon, au naturel, Chutney de saison
Ou, Gravelax de truite rose, crème de raifort*

*Poêlée de Saint-Jacques au coulis de poireaux
Ou, Pavé de cerf aux griottes, garniture gibier*

*Ardoise de 5 fromages
Ou, croquant choco-banane
Ou, Crème brûlée à la liqueur de sapin, flambée*

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

*Assiette de rosette
Ou, Croute aux champignons*

*Poisson du marché
Ou, Saucisse de Morteau*

Glace

Tout Changement dans les menus sera facturé à la Carte

Le Fromage :

- ◆ *L'Ardoise de Trois Fromages* 9.00
- ◆ *Palette de 5 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* 9.00
- ◆ *Vacherin minute en verrine* 8.00

Nos Desserts de Saisons

- ◆ *Clafoutis aux poires* 9.00
- ◆ *Crème brûlée à la liqueur de sapin, flambée* 9.00
- ◆ *Croquant Choco-banane* 12.00
- ◆ *Gratin de poires et quetsches au sabayon de vin jaune* 13.00

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

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