

Les Entrées Froides et chaudes

<i>Trilogies de crudités</i>	<i>13.00</i>
<i>Terrine de foie gras au naturel, Chutney de saison</i>	<i>24.00</i>
<i>Asperges et jambon cru de Luxeuil, sauce mousseline</i>	<i>19.00</i>
<i>Feuilleté d'asperges aux morilles</i>	<i>25.00</i>
<i>La croûte aux Champignons et morilles</i>	<i>17.00</i>
<i>La croûte aux morilles et vin jaune</i>	<i>27.50</i>

Les Poissons

<i>Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)</i>	
<i>(Le samedi soir et dimanche, minimum 2pers)</i>	<i>24.90/pers</i>
<i>Filet d'omble chevalier à l'ail des ours</i>	<i>28.00</i>
<i>Pavé de truite rose sauce savagnin</i>	<i>25.00</i>
<i>Les filets de perches meunières</i>	<i>30.00</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>Paleron de veau (longue cuisson) aux trompettes</i>	<i>26.00</i>
<i>Filet d'agneau (rosé) à l'infusion de romarin</i>	<i>30.00</i>
<i>Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura</i>	<i>25.00</i>
<i>Saucisse de Morteau, Pomme de terre au four, cancoillotte chaude</i>	<i>23.00</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.*

Vins au verre 12 cl

- ♦ Coupe de Champagne Brut Veuve Peltier 12€
 - ♦ Coupe de Méthode de Franche-Comté rosé 9€
 - ♦ Apéritif Franc-comtois
- (Méthode de Franche-Comté + Crème de griottes)10€

Blancs

- ♦ Loire: Coteaux du Layon le Pré aux Clers (moelleux) 6€
 - ♦ Loire Le Petit Mont Sauvignon 5€
 - ♦ Vin du pays de Franche-Comté: IGP Chardonnay Vignoble Guillaume 6€50
 - ♦ Jura: Etoile Chardonnay Domaine Ph. Vandelle 6€50
- ♦

Rouges

- ♦ Vin du pays de Franche-Comté: IGP Pinot Noir Vignoble Guillaume 6€50
 - ♦ Loire: Bourgueil 2022 Grand Arpent 7€
 - ♦ Corbière: 2020 Château De Luc 7€ BIO
- ♦ Bourgogne: Givry 2021 Clos de Mortières Famille Devillard 10€

Vins du mois bouteille 75cl

Rosé: Côtes de Provence 2022: By·OTT 23€

en 1/2 Bouteille 37,5 cl

Blancs:

- ♦ Mâcon-Lugny 2021 Régnard 23€80
- ♦ Macon-Azé 2018 Domaine de la Garenne 19€20

Rouges

- ♦ Rhône: Saint-Joseph 2020 Le Grand Pompée Jaboulet 26€
- ♦ Bourgogne: Gevrey-Chambertin 2019 Vieilles-Vignes Domaine Faiveley 45€

Menu Saveur du Terroir 38 €50

*Asperges et jambon cru de Luxeuil, sauce mousseline
Ou, Croûte aux champignons et morilles*

*Pavé de truite rose sauce savagnin
Ou, Paleron de veau (longue cuisson) aux trompettes*

*Ardoise de 3 fromages
Ou, Fraise Melba
Ou, Baba bouchon au rhum*

Menu de Gourmand 48 €90

*Marbré de foie gras aux fruits secs, Chutney de saison
Ou, Feuilleté d'asperges aux morilles*

*Filet d'omble chevalier à l'ail des ours
Ou, Filet d'agneau (rosé) à l'infusion de romarin*

*Ardoise de 5 fromages
Ou, croquant choco-fruits exotiques
Ou, Panacotta Mangue grenade*

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

Assiette de rosette

*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 12.00*
- ◆ *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*
- ◆ *Baba bouchon au rhum 8.00*

Nos Desserts de Saisons

- ◆ *Fraises Melba 9.00*
- ◆ *Panacotta saveur mangue grenade 10.00*
- ◆ *Croquant choco-ruits exotiques 12.00*

- ◆ *Soupe de fraises flambée au Pontarlier 14.00*
- ◆ *Le Café Gourmand (hors menu) 12.00*

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