

Les Entrées Froides et chaudes

<i>Marbré de foie gras aux fruits secs, Chutney de saison</i>	<i>24·00</i>
<i>Pâté en croûte de lapin aux noisettes et pistaches ,salades d'automne</i>	<i>19·00</i>
<i>Carpaccio de Saint-Jacques aux brisures de truffes</i>	<i>23·00</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 de dorade aux boutons de poivrons</i>	<i>28·00</i>
<i>Pavé de truite rose sauce savagnin</i>	<i>25·00</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>Magret de canard (servi rosé) aux baies de cassis</i>	<i>29·00</i>
<i>Pied de porc, désossé, farci sauce aux girolles</i>	<i>27·00</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>22·00</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.*

Menu Grenouilles 47€

Salade de pissenlits, petits lardons et son œuf (bio) poché

*

18 Grenouilles Fraîches

*

Coupes Fougerollaise

Glace et confit de cerise, Griottines alcoolisées, coulis et chantilly

*

Suggestions

Salade de pissenlits, petits lardons et son œuf (bio) poché 13 €

*

Grenouilles Fraîches, la douzaine 18€

*

Coupes Fougerollaise

Glace et confit de cerise, Griottines alcoolisées, coulis et chantilly 9€

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

- ♦ Alsace: 2015 Gewurztraminer Cuvée Sainte Catherine Greiner-Schleret 10€
- ♦ Vin du pays de Franche-Comté: IGP Chardonnay Vignoble Guillaume 6€50
 - ♦ Bourgogne: 2019 Saint-Véran Grande réserve 10€
 - ♦ Alsace: 2022 Pinot Gris Greiner-Schleret 7€

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: 2021 Givry Clos de Mortière Famille Devillard 10€

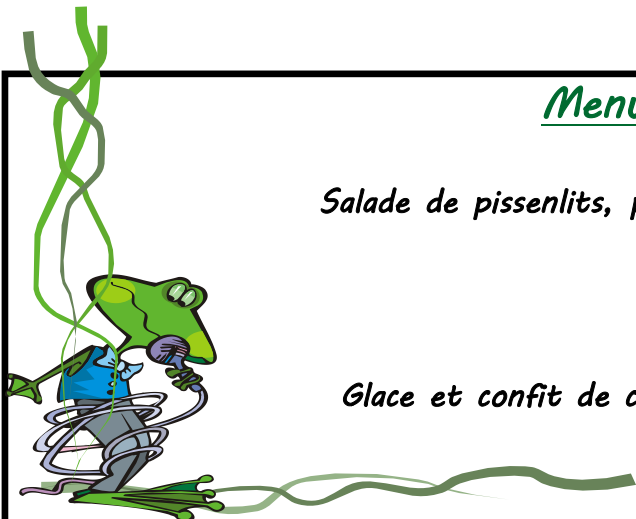
Vins du mois en 1/2 Bouteille 37,5 cl

Blanc:

- ♦ 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

*Pâté en croûte de lapin aux noisettes et pistaches, salades d'automne
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, Panacotta Mangue grenade
Ou, Baba bouchon au rhum*

Menu de Gourmand 48 €90

*Marbré de foie gras aux fruits secs, Chutney de saison
Ou, Carpaccio de Saint-Jacques aux brisures de truffes*

*Filet de dorade aux boutons de poivrons
Ou, Magret de canard (servi rosé) aux baies de cassis*

*Ardoise de 5 fromages
Ou, croquant choco-agrumes
Ou, Crème brulée au vin jaune, flambée*

Le Menu Enfant 12€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

- ◆ *Panacotta saveur mangue grenade 9.00*
- ◆ *Croquant choco-agrumes 12.00*
- ◆ *Crème brûlée au vin jaune, flambée 11.00*

- ◆ *Le Café Gourmand (hors menu) 11.00*

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