

Menu de saison 39€90

*Opéra de truite fumée et queues d'écrevisses, crème acidulée
Ou,
Croûte aux champignons et morilles à la crème double de
la fromagerie les plains-grands-Essarts*

*Truite en filet sauce savagnin
Ou,
Ballotine de volaille aux trompettes*

*Ardoise de fromages
Ou,*

*Poires pochées en deux services, l'une au vin, l'autre, façon Belle-Hélène
Ou,
Baba bouchon au Rhum*

Menu Gourmand 52 €90

*Foie gras au naturel, cuit au torchon, confit poire coing
Ou,
Œuf cocotte **bio** à la duxelle de morilles et vin jaune*

*Marmite du pêcheur à ma façon
Ou,
Quasi de veau (servi rosé) aux poivres 5 baies*

*Ardoise de fromages
Ou,*

*Mi-cuit au chocolat noir, en cocotte (A commander un début de repas)
Ou,
Croquant choco-mandarine*

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

*Assiette de rosette
**

*Steak haché garniture du moment
*
Glace*

Tout Changement dans les menus sera facturé à la Carte

Les Entrées Froides et chaudes

Potage de légumes aux éclats de marrons	10·00
Foie gras au naturel, cuit au torchon, Confit poire coing	24·00
Opéra de truite fumée et queues d'écrevisses, crème acidulée	18·00
Œuf cocotte Bio à la duxelle de morilles et vin jaune	22·00
Foie gras poêlé pomme et poire rôties, gastrite aux noix	29·00
La croûte aux Champignons et morilles	
à la crème double de la fromagerie les plains-grands-Essarts	18·00
La croûte aux morilles et vin jaune	
à la crème double de la fromagerie les plains-grands-Essarts	27·90

Les Poissons

Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)	
(Sur réservation en semaine minimum 2pers)	25·00/pers

Marmite du pêcheur à ma façon	31·00
Truite en filets sauce savagnin	25·50
Filets de perches meunières	31·00

Les Viandes

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
Ballotine de volaille aux trompettes	26·00
Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura	25·90
Quasi de veau (servi rosé) aux poivres 5 baies	31·00
Saucisse du pays, Pomme de terre au four, Mont d'or chaud	25·00
(Hors samedi et dimanche)	

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
- ◆ 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 10·00
- ◆ Vacherin minute en verrine 9·00

Nos Desserts de Saisons

- ◆ Poires pochées en deux services, l'une au vin,
l'autre, façon Belle-Hélène 8·00
- ◆ Baba bouchon au Rhum 8·00
- ◆ Croquant choco-mandarine 11·00
- ◆ Mi-cuit au chocolat noir, en cocotte
(A commander un début de repas) 12·00
- ◆ Le Café Gourmand (hors menu) 12·00

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

Apéritifs 12 cl\$

- ◆ Coupe de Champagne Gosset Grande réserve 14€
 - ◆ Apéritif Franc-comtois
(Méthode de Franche-Comté, Crème de 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€
 - ◆ Arbois: 2022 La fruitière chardonnay 6€50
- ◆ Bourgogne: 2023 Chablis Saint-Pierre Régnard 10€

Rosé

- ◆ Corbières: Les Amouries 2000 Château Fabre-Gasparets 7€

Rouges

- ◆ Côtes du Jura: Caveau des Jacobins Pinot 2022 6€50
- ◆ Bourgogne: 2022 Saint-Romain Barolet-Pernot 10€
- ◆ Bordeaux: Pauillac 2021 Barron Philippe de Rothschild 10€