

## **Menu des saisons 39€90**

*Ballotine de volaille, foie gras et jambon cru de Luxeuil,  
sur lit de salade aux girolles, vinaigrettes aux pistaches*  
*Ou,*  
*Croûte aux champignons et morilles à la crème double de  
la fromagerie les plains-grands-Essarts*

\*\*\*

*Truite en filet sauce savagnin*  
*Ou,*  
*Civet de cerf sauce chasseur,  
garniture chasse*

\*\*\*

*Ardoise de fromages*  
*Ou,*  
*Ou,*  
*Baba bouchon au Rhum*

## **Menu Gourmand 51 €90**

*Foie gras au naturel, cuit au torchon, Chutney de saison*  
*Ou,*  
*Œuf cocotte **bio** aux morilles et vin jaune, tuile au comté*

\*\*\*

*Filet d'omble de fontaine sauce matelote*  
*Ou,*  
*Pave de cerf (servi rosé) sauce grand veneur  
(garniture chasse)*

\*\*\*\*

*Ardoise de fromages*  
*Ou,*  
*Mi-cuit au chocolat noir, en cocotte*  
*Ou,*  
*Clafoutis aux quetsches*

## **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*

<i>Trilogie de crudités</i>	<i>13.00</i>
<i>Foie gras au naturel, cuit au torchon, Chutney de saison</i>	<i>24.00</i>
<i>Ballotine de volaille, foie gras et jambon cru de Luxeuil sur lit</i>	
<i>de salade aux girolles, vinaigrettes aux pistaches</i>	<i>18.00</i>
<i>Œuf cocotte Bio aux morilles et vin jaune, tuile au comté</i>	<i>22.00</i>
<i>Foie gras poêlé aux Pommes, gastrite aux noix</i>	<i>29.00</i>
<i>La croûte aux Champignons et morilles</i>	
<i>à la crème double de la fromagerie les plains-grands-Essarts</i>	<i>18.00</i>
<i>La croûte aux morilles et vin jaune</i>	
<i>à la crème double de la fromagerie les plains-grands-Essarts</i>	<i>27.90</i>

## *Les Poissons*

<i>Friture de Carpe Frites, Salade Verte (sans arêtes 300 gr)</i>	
<i>(Le samedi et dimanche, minimum 2pers )</i>	<i>25.00/pers</i>
<i>Filet d'omble de fontaine sauce matelote</i>	<i>31.00</i>
<i>Truite en filets sauce savagnin</i>	<i>25.00</i>
<i>Filet de dorade à la Grenobloise</i>	<i>30.00</i>

## *Les Viandes*

### *et Gibiers (garniture chasse)*

<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>Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura</i>	<i>25.90</i>
<i>Civet de cerf sauce chasseur,</i>	<i>27.00</i>
<i>Pave de cerf (servi rosé) sauce grand veneur</i>	<i>31.00</i>
<i>Saucisse du pays, Pomme de terre au four, Mont d'or chaud</i>	<i>25.00</i>
<i>( Hors samedi 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
- ◆ *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
- ◆ *La coupe Fougerollaises*  
*(Gelée, griottes, glace vanille cerise, chantilly et coulis)* 10.00

## **Nos Desserts de Saisons**

- ◆ *Clafoutis aux quetsches* 10.00
- ◆ *Mi-cuit au chocolat noir, en cocotte* 12.00
  
- ◆ *Le Café Gourmand (hors menu)* 12.00

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

## Apéritifs

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

### Sélection de vins au verre 12 cl

#### Blancs

- Alsace: Gewurztraminer Grand cru Mandelberg 2023 Greiner Schleret 9€  
Arbois: La fruitière chardonnay 2022 6€50  
Vin de pays de Franche-Comté: Vignoble Guillaume Chardonnay 2023 6€50

#### Rosé

- Corbières: Les Amouries 2000 Château Fabre Gasparets 7€

#### Rouges

- Vin de pays de Franche-Comté: Vignoble Guillaume Pinot noir 2023 6€50  
Côtes du Jura: Caveau des Jacobins Pinot 2022 6€50  
Sicile: Néro d'Avola 2024 **BIO** 7€00

### Vins du mois

#### Blanc

- Macon-Lugny : Regnard 2022  
75 cl 30€  
37,5 cl 20€

#### Rosé

- Vin de pays de Franche-Comté: Vignoble Guillaume  
37,5 cl 14€

#### Rouges

- Provence: Château Saint Maur Cru classé  
50 cl 26 €

\*\*

- Beaujolais: Fleurie Regnard 2022  
75cl cl 32 €