

Les Entrées Froides et chaudes

<i>Ballotine de Foie gras du moment, cuit au torchon, Chutney de saison</i>	<i>24·00</i>
<i>Rosace de Melon et jambon cru de Luxeuil</i>	<i>17·00</i>
<i>Trilogie de crudités</i>	<i>13·00</i>
<i>Tartare de truite rose à la graine de moutarde, crème acidulée</i>	<i>22·00</i>
<i>Foie gras poêlé aux framboises, sauce gastrite</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>Pavé de cabillaud sauce aux agrumes</i>	<i>28·00</i>
<i>Truite en filets sauce savagnin</i>	<i>25·00</i>
<i>Les filets de perches en meunières</i>	<i>33·00</i>
<i>Filet de dorade à la Niçoise</i>	<i>31·00</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) sauce Arboisienne</i>	<i>25·00</i>
<i>Filet de canette (servi rosé) aux baies de cassis</i>	<i>27·00</i>
<i>Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura</i>	<i>25·90</i>

(minimum 30 mn d'attente)

<i>Saucisse du pays, Pomme de terre au four, cancoillotte à l'ail</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.*

Menu des saisons 39 €90

Rosace de melon et jambon cru de Luxeuil
Ou, Croûte aux champignons et morilles à la crème double de
la fromagerie les plains-grands-Essarts

**

Truite en filet sauce savagnin
Ou, Paleron de veau (longue cuisson) sauce Arboisienne

**

Ardoise de fromages
Ou, Panacotta aux fruits rouges
Ou, Nougat glacé aux griottes, coulis de fruits

Menu de Gourmand 50 €90

Ballotine de Foie gras du moment, cuit au torchon, Chutney de saison
Ou Tartare de truite rose à la graine de moutarde, crème acidulée

**

Pavé de cabillaud sauce aux agrumes
Ou, Filet de canette (servi rosé) aux baies de cassis

**

Ardoise de fromages
Ou, Cup forêt noire
Ou, Macaron tout framboise

Le Menu Enfant 13€00 (jusqu'à 12 ans)

Assiette de rosette

*

Poisson du marché
Ou, Saucisse du pays

*

Glace

Tout Changement dans les menus sera facturé à la Carte

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

- ◆ *Panacotta aux fruits rouges* 9.00
- ◆ *Macaron tout framboise* 12.00
- ◆ *Cup forêt noire* 12.00
- ◆ *Gratin de fruits rouges au sabayon de vin jaune* 14.00

- ◆ *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€*
- ◆ *Vin de Pays de Franche -comté: IGP Chardonnay 2022 Vignoble Guillaume 6€50*
 - ◆ *Jura: Arbois Chardonnay 2022 La Fruitière 6€*

Rosés

- ◆ *Jura: Arbois Rosé 2024 La Fruitière 6€*
- ◆ *Languedoc: Lux De-Luc 2024 Bio 6€*

Rouges

- ◆ *Jura: Cotes du Jura Anima Fructus 2022 La fruitière 6€*
 - ◆ *Bourgogne: Pinot Noir 2020 Famille Picard 8€ 50*
 - ◆ *Sicile: Néro d'Avola 2023 BIO 6€50*
- ◆ *Languedoc: Corbières Château De-Luc les Jumelles 2022 Bio 6€*

Vin carafe

Vin du Jura

Blanc rosé rouge La Fruitière

25 cl 9€

50cl 18€