



Les entrées à la Carte

Les Champignons des bois

En gâteau servi avec une crème forestière

13 €

Le Potiron

En velouté et son émulsion de marrons

13 €

Le Faisan

En terrine, fruits secs et compotée d'oignons à la grenadine

16 €

Les Morilles

Sur une tranche de pain de campagne grillée,
sauce au Vin Jaune d'Arbois

18 €

Le Foie Gras de Canard

En terrine, mi-cuit, chutney de pruneaux, réduction au Macvin
brioche toastée

17 €

En escalope poêlé, marmelade de pommes et poires aux épices

20 €

Les Noix de Saint-Jacques & Gambas

En Brochette snackées, jus d'ananas au basilic

21 €

Nous attachons la plus grande attention à la fraîcheur des produits qui vous sont proposés,
aussi, si l'un d'entre eux venait à manquer, veuillez nous en excuser.



Les plats principaux

Le Poisson du Marché

Avec ses légumes du moment

14 €

L'Ombre Chevalier

En filet poêlé et son émulsion de panais au curcuma

20 €

Le Turbot

En goujonnettes, brunoise de racines, jus de volaille corsé

24 €

Le Porcelet

En carré, rutabagas glacés au miel du Jura

14 €

Le Veau

Côte cuite en cocotte, corne d'abondance crémée

19 €

Poulet du Jura « Les Glycines » à Cramans

Servi avec sa sauce au Vin Jaune d'Arbois et ses Morilles

27 €

Pièce de Bœuf maturée Simmental 250 g environ

Poêlée, servie avec sa sauce au vin Jaune d'Arbois et ses morilles

29 €

Ou nature, toujours poêlée, accompagnée d'un beurre aux herbes

24 €