



## Découverte 26 €

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Cannelé Franc Comtois « Morteau et Comté »,  
sauce au Morbier

Ou

Tartine d'escargots et lardons persillés, jus au thym

\*\*\*\*\*

Poisson du jour

Ou

Pot au feu de jambonnette de Volaille  
à l'estragon

\*\*\*\*\*

Marquise chocolat au lait  
et fèves de Tonka

Ou

Crème brûlée saveur miel et vanille  
et sa glace au chocolat blanc

Ce menu vous est  
proposé avec un  
assortiment  
de 3 Comté  
aux accords  
surprenants

30 €

## Formule déjeuner semaine 17 €

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

1 Mise en Bouche + 1 Plat + 1 Dessert

A choisir dans le menu Découverte ci-dessus



# Invitation aux Sens

## 38 €

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Tarte fine de boudin blanc,  
concassé de tomates et poivrons

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison, marmelade d'ananas et de mangue,  
réduction au Macvin du Jura et brioche toastée

\*\*\*\*\*

Faux mille-feuille de veau,  
asperges vertes et champignons des bois

Ou

Dos de Lieu au jambon fumé cuit comme un rôti,  
jus de volaille réduit

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages frais et affinés

\*\*\*\*\*

Dessert à choisir dans la carte en début de repas

Ou

La Palette Gourmande du Chef (supplément 4€)



# L'Echappée Gourmande

## 49.50 €

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques snackées,  
purée de lentilles corail, sauce moutarde au Pinot Noir

Ou

Ris de Veau poêlés,  
pommes Granny Smith caramélisées, jus au cidre

\*\*\*\*\*

Poulet du Jura « Les Glycines » au Vin Jaune d'Arbois et Morilles

Ou

Blanc de Cabillaud parmentier, écume de Mer

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages frais et affinés

\*\*\*\*\*

Dessert à choisir dans la carte en début de repas

Ou

La Palette Gourmande du Chef (supplément 4€)