



## Les entrées à la Carte

### Les Ris de Veau

Poêlés, pommes Granny Smith caramélisées, jus au cidre 21 €

### Les Escargots

En tartine persillés et leurs lardons, jus au thym 15 €

### Le Boudin Blanc

En tarte fine, concassé de tomates et de poivrons 19 €

### Les Saint Jacques

Snackées, purée de lentilles corail, sauce moutarde au Pinot Noir 22 €

### Le Foie Gras de Canard

En terrine, faite Maison, marmelade d'ananas et mangue,  
réduction au Macvin du Jura et brioche toastée 19 €

### La Saucisse de Morteau et le Comté

En cannelé Franc Comtois, sauce au Morbier 15 €

### Les Morilles

Sur une tranche de pain de campagne grillée,  
sauce au Vin Jaune d'Arbois 18 €



## Les plats principaux

### **Le Poisson du Marché**

Avec ses légumes du moment

13 €

### **Le Lieu**

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

20 €

### **Le Cabillaud**

Blanc rôti, parmentier et écume de mer

25 €

### **La Jambonnette de Volaille**

En pot-au-feu, à l'estragon

13 €

### **Le Poulet du Jura « Les Glycines » à Cramans**

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

27 €

### **Le Veau**

En faux mille-feuille, asperges vertes et champignons des bois

19 €

### **Pavé de Faux Filet Charolais de Bourgogne**

Poêlé, servi avec sa sauce au vin Jaune d'Arbois et ses morilles

29 €

Ou nature, toujours poêlé, accompagné d'un beurre aux herbes

24 €

Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché et nos viandes bovines sont d'origine U.E.  
Si vous le souhaitez, nous aurons le plaisir de vous proposer un plat chaud uniquement à base de légumes.