La PART DES ANGES
RESTAURANT
DOMAINE DU REVERMONT

Les Entrées

Terrine de Foie gras de canard, 24 €
Confit de figues

Velouté de Lentilles corail 18 €

La Croute aux Morilles, 24 €
Sauce au vin Jaune d'Arbois

Crème brulée aux champignons 19 €

Tiramisu au Thé Matcha et Haricots rouges 23 €

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

La PART DES ANGES
RESTAURANT
DOMAINE DU REVERMONT

Nos Viandes

Pièce de Bœuf 31 €
Sauce Foies gras
Sauce vin jaune et Morilles

Poulet Fermier du Jura 33 €
Sauce vin jaune d'Arbois et ses Morilles

Côte de Veau, sauce aux épices 25 €

Souris d'Agneau aux pruneaux 25 €

Mignon de Porc au Poivre vert 21 €

Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché

La PART DES ANGES
RESTAURANT
DOMAINE DU REVERMONT

Nos Poissons

Poisson du Marché
et ses légumes du Moment — 19 €

Dos de Cabillaud — 26 €
Sauce Combawa

Filet de Sandre
Sauce Savagnin — 26 €

Filet de Truite, aux girolles — 21 €

Risotto aux légumes — 20 €

Du lundi au Vendredi
Entrée + Plat + Dessert — 35€
Plat + Dessert — 24€

Les fromages

La Sélection de fromages — 9 €
Affinés ou frais,
De nos pâturages jurassiens et d'ailleurs

La Trilogie de Comté — 9 €
Jeune, fruité et vieux
Aux accords gourmands et surprenants

Le Fromage blanc du Jura en faisselle — 8 €
Nature ou à la crème

Les desserts

Gâteau Moelleux poires chocolat — 9.00 €

Tartelette citron Meringué
Glace Yuzu — 10.00 €

Moelleux chocolat, coulis de Framboise — 10.00 €

Crème brûlée Pontarlier — 9.50 €

Gratinée d'agrumes
Mandarine impériale — 9.00 €

Afin de rendre votre service plus agréable, nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas

Menu 7 Notes Gourmandes
89€

Sur réservation uniquement (24h avant)

7 Plats

Pressé de Truite au Macvin

⭑⭑⭑⭑⭑

Millefeuilles de Morteau et Comté, sauce au chardonnay du Jura.

⭑⭑⭑⭑⭑

Filet de Sandre sauce Savagnin

⭑⭑⭑⭑⭑

Jambonnette de Poulet Fermier aux Morilles, sauce au Vin Jaune

⭑⭑⭑⭑⭑

Assortiment de 3 fromages régionaux

⭑⭑⭑⭑⭑

Soufflé Glacé Menthe & Thym

⭑⭑⭑⭑⭑

Crème brûlée aux fèves de Tonka

7 Côtes du Jura

Macvin du Jura

⭑⭑⭑⭑⭑

Blanc Chardonnay

⭑⭑⭑⭑⭑

Blanc tradition

⭑⭑⭑⭑⭑

Vin Jaune

⭑⭑⭑⭑⭑

Rouge Trousseau

⭑⭑⭑⭑⭑

Crémant du Jura

⭑⭑⭑⭑⭑

Vin de Paille

La PART DES ANGES

RESTAURANT

DOMAINE DU REVERMONT

Vous trouverez ci-dessous l'origine des viandes proposées en notre restaurant :

Bœuf : France

Agneau : U.E.

Poulet : France (Jura)

Volaille: France

Veau : France ou U.E.

Porc : France