

# Les Entrées

*Terrine de Foie gras de canard,* 22€  
*oignons confits à la grenadine*

*Sablé Comté*  18€  
*Tartare de légumes frais et Morteau,*


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

*Terrine de saumon fumé Mangué passion*  19€

*Œuf à la coque à la Morille* 17€

*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.*

# Nos Viandes

<i><b>Pièce de Bœuf</b></i>	31€
<i>Sauce Parisienne</i>	
<i>Crème de cèpes &amp; Chardonnay</i>	
<i>Sauce vin jaune et Morilles</i>	
<i><b>Poulet Fermier du Jura</b></i>	33€
<i>Sauce vin jaune d'Arbois et ses Morilles</i>	
<i><b>Entrecôte de veau</b></i>	25€
<i>et son jus de viande</i>	
<i><b>Pavé de Selle d'agneau en croûtes d'herbes</b></i>	27€
<i><b>Travers de Porc</b></i>	21€
<i>Miel et gingembre</i>	

*Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché*

# Nos Poissons

## *Poisson du Marché*

*et ses légumes du Moment*



19€

## *Poulpe grillé*

*Sauce Curry Thai, riz noir au lait de coco*

26€

## *Filet de cabillaud*

*Haricots de Paimpol et andouillette de Guémenée*

25€

## *Filet de Lieu Noir à la citronnelle*

23€

## *Filet de Truite, Sauce crémant du Jura*



21€

## *Curry de Légumes*

20€

*Entrée + Plat + Dessert*

35€

*Plat + Dessert (du lundi au Vendredi)*

24€

*(Plats parmi )*

# 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

*Brochettes de guimauve à la rose et aux fruits frais* 10€

*Terrine glacée Noix de coco passion*  9€

*Feuillantine pralinée*

*Mousse chocolat blanc Framboise* 10€

*Crème brûlée Macvin*   9.50€

*Poires et figes rôties à la cannelle, sablé Breton* 9€

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



# *Menu 7 Notes Gourmandes*

## *87€*

*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*



*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*