

Les Entrées

<i>Terrine de Foie gras de canard, Confit de figues</i>	24 €
<i>Velouté de cèpes,</i> ✦	18 €
<i>La Croute aux Morilles,</i> <small>mes élections du terroir</small>	24 €
<i>Sauce au vin Jaune d'Arbois</i>	
<i>Œufs en Meurette</i> ✦ <i>à la Bourguignonne</i>	19 €
<i>Os à moelle rôti et ses condiments, Mesclun de salades</i>	21 €
<i>Ravioles de Boeuf, bouillon Thai</i>	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.*

Nos Viandes

Pièce de Bœuf 31 €
Sauce Roquefort
ou

Sauce vin jaune et Morilles 

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

Ris de Veau, 28 €
braisés à la Meunière

Carré d'Agneau 25 €
en croute d'herbes et son jus

Mignon de Porc,  21 €
sauce au Miel du Jura

Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché

Nos Poissons

Poisson du Marché ✦ <i>et ses légumes du Moment</i>	19 €
Dos de Cabillaud <i>Sauce aux agrumes</i>	26 €
Cassolette de Poulpe aux fruits de Mer	23 €
Filet de Perche <small>mes élections duerroir</small> <i>Sauce Meunière Citronnée</i> ou <i>Sauce vin jaune et Morilles</i> <small>mes élections duerroir</small>	26 €
Lasagne aux légumes (végétarien)	21 €
<u>Du lundi au Vendredi</u> Entrée + Plat + Dessert	35€
Plat + Dessert	26€
(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

Moelleux chocolat 10.00 €

Gâteau poires chocolat ✨ 9.50 €

Gratinée de Fruits 9.50 €

Crème brûlée Macvin ✨ 9.50 €

Tartelette Caramel noix 10.00 €

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



Menu 7 Notes Gourmandes

93€

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