

Mise en bouche du moment

Entrées froides

- *Terrine maison et jambon cru fumé du Chalam
- ou
- *Filets de truite du Jura en deux façons

Entrées chaudes

- *Langue de bœuf salée fumée
- ou
- *Duo d'asperges vertes et blanches
(en feuilleté avec crème à la saucisse de Morteau)



Poisson du moment

ou

- *Paleron de veau braisé, jus aux trompettes et girolles
- ou
- *Faux filet de bœuf (origine France, race Charolaise),
compoté d'oignons au Trousseau

Légumes assortis

*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

Dessert au choix



MENU SPECIALITES 31 €

(avec 1 entrée : chaude ou froide)

MENU GOURMAND 38 €

(avec 2 entrées : 1 froide et 1 chaude)